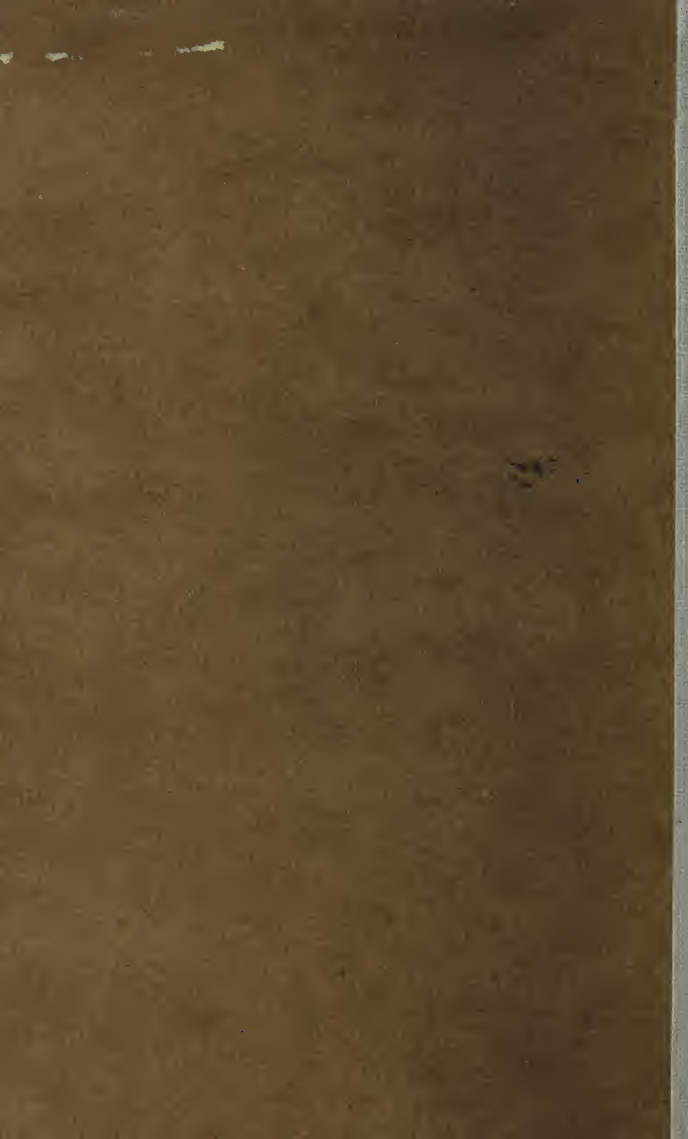
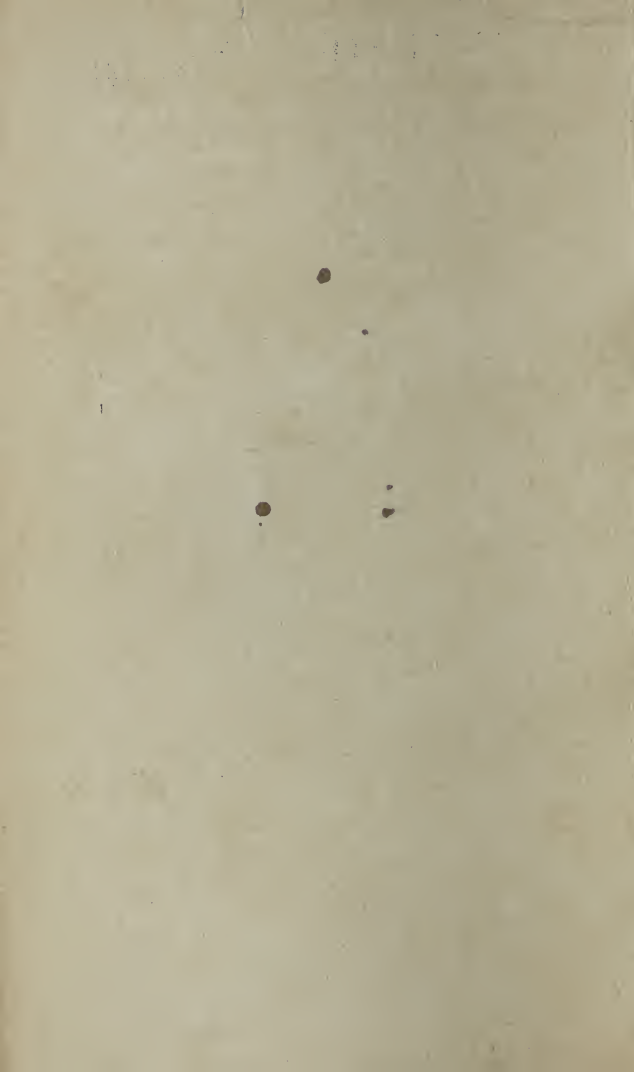
Rizzo, G M

Il pasticciere in cucina.

L PASTICCIERE
IN CUCINA

Editrice ANGELO BIETTI, Milano, Buenos Ayres

IL PASTICCIERE

IN CUCINA

TRATTATO PRATICO DI PASTICCIERIA

compilato sulle opere di

BREBAUT, FAUARD, ZIMALOT GALL, CHALEMBERT DURANDEAU, ETC.

DA

GIOVANNI MARIA RIZZO

GIÀ MAITRE D'HÒTEL

DEI GRANDI STABILIMENTI DESPARE DI PARIGI

CON UN'APPENDICE

sulla manutenzione della cantina, fabbricazione, cura e conservazione dei vini, distillazione economica di bevande alcooliche

DEL

Conte CELSO DI CANDIANO

CASA EDITRICE

ANGELO BIETTI

MILANO - BUENOS AYRES

1895.

Il Pasticciere in Cucina

PARTE PRIMA

TRAMEZZI ZUCCHERATI

Pomi al riso.

Fate aprire in una quantità sufficiente di atte, centoventicinque grammi di riso. Aggiungetevi dello zucchero e della scorza di imone grattugiata. Sbucciate dieci pomi e uotato che ne avete l'interno fateli cuocere ell'acqua in cui avrete messo dello zucchero sugo di limone. Ritirateli dopo cottura e ate, con altri pomi, una marmellata di riso ggiungendovi quattro gialli d'uovo. Stenete la marmellata sul fondo di una torera, fatevi entrare a metà i pomi, dei uali riempirete l'interno con gelatina di mponi o d'altra confettura. Mettete gli ni sopra gli altri, facendone un monti-

cello, e decorateli con un po' di marmellata d'albicocche e fogliettine d'angelica. Fate prendere bel colore mettendo sotto il forno di campagna.

Carlotta di pomi.

Prendete venti pomi e tagliateli in quarti. Togliete la parte interna e fateli a pezzetti mettendoli in una casseruola con sessanta grammi di burro ed altrettanto zucchero. Aggiungete un po' di cannella. Voltateli, con un cucchiaio, fino a che sieno cotti. Tagliate delle fette sottili di mollica di pane, badando di tagliarle in forma di angoli, in modo che messe le une vicine alle altre, vi coprano intieramente il fondo della forma; e mettendone altre ancora all'ingiro della forma. Tutti i crostoni debbono passare nel burro sciolto in padella ed essere tagliati con regolarità e pulizia. Riempite la forma, guarnita così di crostoni unendovi marmellata fredda e che coprirete con un letto di fette di pane.

Disposta così la carlotta, mettetela nel forno oppure sotto il forno di campagna con fuoco sopra e sotto, tempo venticinque

minuti è sufficiente per darle un bel colore. Servite caldo.

Carlotta di pomi ed albicocche.

Tagliate in sei od otto quarti dei pomi detti *reinette* e delle albicocche in eguale quantità. Fateli saltare separatamente in padella in cui avrete messo 75 grammi di burro sciolto, tiepido, e 75 grammi di zucchero. Fate cuocere a fuoco lento. Procedete pel resto come detto disopra. Mettete frutti in forma di letto, gli uni sopra gli altri, e decorateli con ramoscellini o fogliettine di angelica.

Carlotta di pomi alla russa.

Differisce da quella di pomi perchè in uesta s'impiegano dei biscottini invece ella mollica di pane; e perchè coi biscotni tagliati nel loro spessore, si formano egli scompartimenti che si riempiono di omi cotti al burro ed altre specie di conetture. Si termina come quella precedente si serve fredda.

Carlotta russa alla crema.

Guarnita la forma con biscottini, come per quella russa ai pomi, riempite la forma con crema o formaggio sbattuto. Rovesciate la forma sul piatto e tenete in luogo fresco fino al momento di servire.

Pomi al burro.

Prendete una dozzina di pomi, detti *reinette,* pelateli, togliete l'interno con un coltello stretto o strumento chiamato *rotiera.* Disponete i pomi in una tortiera, mettendoli sopra una mollica di pane duro, avente la grossezza del pomo ed inzuppato nel burro sciolto in padella. Riempite il vuoto con zucchero, badando di tirar fuori dai pomi tutti i semi; e mettete sopra un pezzo di burro fresco. Passate la tortiera sopra un fuoco lento con sopra il forno di campagna. E servite caldo.

Marzapane di pomi.

Mettete sopra un piatto in forma di piramide, della marmellata di pomi che coprirete con due o tre bianchi d'uovo sbattuti in fiocca. Mettetevi dello zucchero che unirete a scorza di limone o arancio tagliato più minuto possibile. Alla superficie fate lo *specchio* con zucchero in grana. Fate prendere bel colore in un forno ben tiepido, oppure sotto un forno di campagna.

Pomi al rum.

Scegliete dei pomi detti *reinette.* Disponeteli in fondo a una casseruola, dopo di averli pelati. Mettetevi acqua sufficiente per coprirli, unendovi zucchero, scorza di limone, cannella od altro aroma. Fateli cuocere, fermando la cottura prima che sieno divenuti molli. Ritirateli dalla casseruola gli uni dopo gli altri e disponeteli sopra un piatto in forma di piramide, e mentre sono ancor caldi passatevi sopra

dello zucchero in polvere e del rum, accendendolo al momento di servire.

Pomi alla svedese.

Mettete in una tazzina un mezzo litro d'acqua con sugo di limone e due cucchiai di zucchero raffinato. Pelate dieci pomi di quelli come sopra e divideteli in due. Con cucchiaino da caffè levate l'interno o semi dei pomi; e mano mano, metteteli nell'acqua preparata. Stemperate 200 grammi di zucchero; fate cuocere i pomi in questo sciroppo, e ritirateli quando consistenti. Tagliate minuti una dozzina di pomi dapprima pelati, fate cuocere nel rimanente dello sciroppo, con sugo di limone e mantenendo la casseruola perfettamente chiusa per 25 minuti. Dopo ciò, con una spatola, rimestate per disseccarli; ed in modo, da renderli consistenti. Aggiungete due cucchiai di marmellata di albicocche e riducete la marmellata perchè si faccia consistente e passatela alla stamigna. Mettetela in una tazzina e coprite con un foglio di carta. Raffreddata, fatene sul piatto un letto di due centimetri di spessore e fino

a due centimetri del bordo interno, disponendo il rimanente in guisa di cono. Decorate con filetti di marmellata di albicocche o pistacchi mondati.

Frittelle di patate.

Pestate in un mortaio delle patate cotte sotto la cenere, aggiungete un cucchiaio d'acquavite, 125 grammi di burro ed un po' di crema. Legate questa pasta con un giallo d'uovo e rimestatela del tempo per darle della consistenza. Fate delle pallottoline, rivolgetele nella farina e fate friggere. Servite caldo e spargete sopra zucchero fino.

Frittelle di pomi.

Tagliate in rotelle dei pomi detti *reinette* o altri pomi dopo che li avrete pelati. Togliete via i semi, fate morinare per alcune ore nell'acquavite collo zucchero, scorza di limone e dei fior d'arancio. Passate in una pasta da friggere; e friggete con bel colore passandovi zucchero in polvere all'atto di servire.

Si possono fare le frittelle con tutti i frutti suscettibili da poter essere tagliati in rotelle o quarte parti: pesche, pere, aranci, albicocche.

Per pesche ed albicocche le frittelle si tagliano in quarte parti.

Frittelle di fragole e lamponi.

Le fragole ed i lamponi debbono essere grossi, consistenti e non troppo maturi. Dopo di averle messe in pasta da friggere, si pratica come per le frittelle coi pomi.

Frittelle alla crema o crema fritta.

Fate ridurre a metà della crema e del latte misti ad alcuni grani di sale, scorza di limone. Aggiungetevi abbastanza farina per fare una pasta. Spianate questa pasta sopra una tavola, servendovi d'uno spianatoio. Tagliatela in piccoli pezzi di forma regolare e mettete nella pasta da friggere. Fate lo *specchio* sulle frittelle come detto precedentemente, passandovi zucchero in polvere.

Pane perduto.

Mettete in un piatto profondo cinque o sei uova che avrete ben sbattute. Aggiungete un cucchiaio d'acqua di fior d'arancio, un po' di acquavite e rapatura di scorza di limone e sbattete ancora. Tagliate delle fette di pane dello spessore d'un centimetro. Passate il pane nelle uova e fate friggere. Servite caldo passando sopra dello zucchero in polvere.

Altro modo di fare questo piatto è il seguente e metodo forse preferibile. Prendete un mezzo litro di latte, aggiungetevi zucchero, un po' di sale, alcune goccie di fior d'arancio. Tagliate un panetto fresco, facendone delle fette dello spessore d'un centimetro. Mettetele ad inzuppare nel latte. Passate poi nell'uovo sbattuto, fate friggere e servite caldo, passando sopra allo zucchero gratuggiato. Invece del latte si può usare dell'acqua in cui siano stati spremuti due limoni. Vi si inzuppa il pane, che si passa poi nell'uovo sbattuto e si fa friggere. Il pane, detto così *perduto,* è più leggero e meno indigesto. Quello che non

si mette a bagno nelle uova è più pesante; e se ne consuma maggiormente quando è imbevuto di latte o d'acqua.

Bisogna mettere del burro fresco, in quantità sufficiente per farlo friggere, come si pratica per una frittata. Si bagna ogni fetta nella padella contenente uova sbattute.

Peti di monaca.

Stemperate un mezzo litro di fior di farina mettendo in un po' d'acqua; indi mettete in una casseruola un mezzo litro di latte, un cucchiaio di fior d'arancio, 62 grammi di zucchero, 125 grammi di burro ed un po' di sale.

Quando il latte comincia a bollire, versatevi con una mano la farina ben stemperata, rimestando con cucchiaio coll'altra mano, e fino a quando la pasta è divenuta molto spessa. Proseguite a rimestare fino a che sia cotta. Ritirate dal fuoco, rompetevi un uovo, girando la pasta per incorporarla; rompete un secondo uovo, e così di seguito, fino a otto. È essenziale sopratutto di non discontinuare a battere

e rimestare la pasta; essendo questo il mezzo di renderla leggera. Prendete della frittura molto calda, prendete con un cucchiaio della pasta, grosso come una noce che farete cadere nella frittura, e proseguite fino a che tutta la pasta è esaurita e ritirando a misura che si cuoce.

Torta di riso.

Prendete 250 grammi di riso ben lavato; fatelo aprire mettendolo sul fuoco con un bicchier d'acqua, della scorza interna di limone, un po' di sale. Bagnate poco a poco con un mezzo litro di crema. Aggiungete una quantità sufficiente di zucchero, un pezzo di burro fresco, e 6 od 8 uova, sbattendo il bianco a guisa di fiocca e mescolando bene il tutto. Coprite con burro la parte interna di una casseruola, passandovi rapatura di pane, che il burro sia fresco. Versate nella casseruola il vostro preparato e fate friggere un'ora sotto il forno di campagna.

Frittelle di pasticcini di riso.

Quando vi rimarrà del pasticcio di riso, tagliatelo in piccoli quadretti, lunghi in forma di biscottini, bagnateli in pasta da friggere e fate friggere. Indi passate sopra dello zucchero in polvere e fate lo *specchio* colla padella infuocata.

Crocantini di riso.

Prendete del riso preparato come sopra. Fatene dei ruotoletti o delle pallottoline che bagnerete in uovo sbattuto e che passerete in rapatura di pane. Bagnate e passate alla rapatura per una seconda volta.

Servite caldo con zucchero in polvere.

Pasticcio di mandorle

(Piatto di mezzo dolce).

Mettete sopra una tavola un litro di farina. Fate un buco nel mezzo, per mettervi 125 grammi di buon burro, quattro uova,

bianco e giallo, un pizzico di sale, 125 grammi di zucchero fino. Impastate tutto insieme, in forma di pasticcio; indorate con uovo sbattuto; fate cuocere e passate *lo specchio* colla padella infuocata.

La pasta sarà più delicata mettendovi il solo bianco d'un uovo; solo che s'impasterà meno facilmente; e si richiederà un maggior tempo per farla cuocere.

Pasticcio di patate

Prendete mezzo litro di crema, due ettogrammi di zucchero, sei cucchiai di fecola di patate e quattro gialli d'uovo. Stemperate la fecola colle uova e la crema. Aggiungete del burro grosso come un uovo ed alquanta scorza di limone e mettete l'apparecchio al fuoco facendo alzare alcune bolliture e rimestando. Lasciate raffreddare, aggiungendo ancora sei gialli d'uovo che avrete prima sbattuti insieme. Sbattete i quattro bianchi d'uovo, uniteli leggermente col resto, disponendo il tutto in una casseruola che metterete a fuoco lento e col forno di campagna al di sopra.

Pasticcio di riso.

Fate cuocere cento grammi di riso. Mettetelo nella casseruola con zucchero, fior d'arancio, maccheroni schiacciati, sei gialli ed otto bianchi d'uovo sbattuti. Terminate il pasticcio come detto precedentemente.

Pasticcio di cioccolatte.

Fate sciogliere nell' acqua 62 grammi di cioccolatte, aggiungete 125 grammi di zucchero, un piccolo cucchiaio di fecola e quattro gialli d' uovo. Unitevi i bianchi d'uovo che avrete prima sbattuti e terminate nello stesso modo dei precedenti.

Pasticcio di farina.

Preparate della pasta da friggere, con un litro di farina, sei uova, tre cucchiai di fior d' arancio, un po' di sale. Rimestate con latte ed un po' d'acqua fino a tanto che la pasta sia sufficientemente allungata e lasciatela riposare tre o quattro ore. Fate sciogliere per la grossezza d' un uovo del

burro in padella, girate la padella affinchè tutto il fondo sia coperto e mettendo un buon cucchiaio di pasta. Quando questa è cotta da una parte, fatela saltare nella padella e voltatela perchè si possa cuocere dall'altra parte, ritirate passandovi dello zucchero in polvere e badando di servire caldo.

Pasticcio fatto.

Fate una pasta spessa con gialli d'uovo stemperati nella farina, bagnate con latte, aggiungete dei bianchi d'uovo, zucchero in polvere, fior d'arancio e vaniglia. Stemperate il tutto fino a tanto che abbia preso della consistenza come una pappina. Imburrate leggermente una tortiera, versatevi la pappina e coprite subito col forno di campagna. Se la pasta è stata ben preparata, essa dovrà far corpo come una frittata con uova sbattute.

Pasticcio eccellente

Impastate un litro di farina con tre uova, un quarto di burro, un cucchiaio d'acquavite e fior d'arancio, un po' di sale, bagnate

con crema e latte. Preparatela tre ore prima di servirvene; spianatela collo spianatoio di mezzo centimetro di spessore. Col tagliapasta a rotella, tagliatela dando la forma che vorrete. Fate friggere e passate poi dello zucchero in polvere. Una delle forme più comuni è di tagliar la pasta avente la figura della gratella del tomello quadrato. Questa pietanza, eccellente, si mangia calda e rifredda, e si conserva più d'una settimana.

CREME.

Crema di mandorle.

Passate all'acqua calda, pestate bene delle mandorle, togliendone prima la pelle cui aggiungerete cinque o sei mandorle amare. Fate bollire del latte con zucchero e scorza esterna di limone. Stemperatevi le mandorle cui aggiungerete sei gialli d'uovo. Passate la crema alla stamigna e fate cuocere a fuoco lento. Quando vi passerete le uova, non occorre che il latte sia bollente.

Crema al caffè.

Fate un caffè molto carico, con sessantadue grammi di caffè e quantità sufficiente d'acqua. Il caffè deve passare al filtro e senza farlo bollire, perchè non perda il suo aroma. Se avete uno di quei nuovi apparecchi o sistemi composto di due globi di cristallo, prendete quello e fate ripassare due o tre volte l'acqua sul caffè; col quale modo voi avrete come un estratto di caffè e mettetelo con un mezzo litro di buon latte. Aggiungete un ottavo di zucchero bianco in polvere, sei gialli d'uovo, tre bianchi d'uovo ben sbattuti, allungati con alcuni cucchiai di crema. Disponete la crema nel piatto in cui dovrete servire; e mettete il piatto ben coperto sopra una casseruola d'acqua bollente, fino a che la crema abbia fatto presa. Fate lo *specchio* con zucchero, servendovi della paletta infuocata, e servite rifreddo.

Crema al tè.

Versate sopra trenta grammi di tè, un mezzo litro di crema bollente, lasciate in rifusione per mezz'ora. Passate la crema

alla stamigna; e mettetevi 125 grammi di zucchero, sei gialli e tre bianchi d'uovo sbattuti; e pel resto, fate come sopra.

Crema alla vàniglia.

Si fa con un litro di latte, 125 grammi di zucchero ed otto grammi di vaniglia tagliata in pezzetti. Fate bollire per un quarto d'ora, passate alla stamigna. Unite a tre bianchi e sei gialli d'uovo, dopo che li avrete sbattuti. Fate cuocere come sopra.

Crema al fior d'arancio.

Fate bollire un litro di buon latte con 100 grammi di zucchero. Stemperate insieme otto gialli e due bianchi d'uovo, aggiungendo quattro cucchiai di fior d'arancio. Unite bene il tutto e fate cuocere come sopra.

Crema al limone o all'arancio.

Si fa come quella alla vaniglia, usando il giallo della scorza di limone o d'arancio, invece della vaniglia. Bisogna inzuccherare

soltanto dopo versato il latte; diversamente esso potrebbe inacidire.

Crema fritta.

Prendete un mezzo litro di buon latte, oppure della crema, con un ettogramma di zucchero. Aggiungetevi un cucchiaio di fior d'arancio e quattro gialli d'uovo. Mischiate con quantità sufficiente di farina per formare delle specie di frittelle che passerete alla rapatura di pane dopo di averle inzuppate nell'uovo sbattuto e che farete friggere.

Crema alla Chantilly.

Mettete in una tazzina di terra un mezzo litro di crema fresca che avrete tenuta sopra il ghiaccio o in sito fresco, spargete sopra un pizzico di gomma adragante in polvere e sbattete col piccolo sbattitoio di bosso. Un quarto d'ora dopo, la crema dev'essere consistente. Mettetela in un paniere di vimini che avrete guarnito con un pezzo di velo o pannolino fino per lasciarla scolare. A questa crema si da anco il nome di crema *fouetteé*.

Crema all'italiana o zabaione.

Rimestate in una casseruola tre bicchieri di madera, 150 grammi di zucchero, della cannella in polvere e dodici gialli d'uovo freschi. Mettete il vostro miscuglio sopra un fuoco vivo, e fatelo spumeggiare collo spumatoio che serve pel cioccolatte.

Servite non appena alzata la spuma all'ingiro della casseruola.

Osservazioni sulla crema messa in forma [1].

Le creme che si fanno nelle forme debbono avere una maggior consistenza. A questa preparazione si aggiunge in conseguenza, trenta, quaranta o sessanta grammi

---

(1) **Chiarificazione della gelatina.** — Lavate 60 grammi di gelatina bianca rotta in piccoli pezzi, mettetela in un bicchiere e mezzo d'acqua e fate bollire. Ritirate poi la piccola padella sull'angolo del fornello e mantenete la bollitura.

Schiumate attentamente e fate ridurre per metà, poi passate alla salvietta.

di gelatina chiarificata o metà meno di quella di pesce, che vi si dovrà incorporare. Poi invece di lasciar raffreddare la crema nel piatto, si versa il tutto in una forma leggermente strofinata con olio di mandorle dolci e si mette la forma sul ghiaccio, oppure in sito fresco. Per togliere dalla forma si bagna la stessa nell'acqua un po' più che tiepida.

Bavarese alle mandorle.

Pestate quattrocento grammi di mandorle dolci e trenta di mandorle amare; mondate, lavate e fatte scolare e bagnatele di tanto in tanto per impedire che prendano sapore d'olio. Quando le avrete ben pestate e che non ne vedrete più dei briccioli, mettetele in una tazzina per stemperarle poco a poco in un mezzo litro di latte quasi bollente e nel quale avrete messo 250 grammi di zucchero in polvere. Tre quarti d'ora dopo passate alla stamigna. Quando il preparativo sarà tiepido, aggiungete 45 grammi di gelatina chiarificata o 25 grammi di colla di pesce. Rimestate, e mettete la tazzina sul ghiaccio od in sito fresco.

Quando comincia far presa, rimestate con un cestellino di crema Chantilly, e versatela nella forma leggermente strofinandolo con olio di mandorle dolci. Togliete dalla forma come sopra.

Le proporzioni, le medesime delle precedenti pel caffè, il cacao, o cioccolatte; ed operate nello stesso modo.

Bianco mangiare alle mandorle.

Pestate 500 grammi di mandorle dolci e cinquanta amare come detto disopra. Mettetele in una tazzina per stemperarle con cinque decilitri d'acqua. Versatele sopra una salvietta distesa sopra un piatto vuoto mezzo profondo. Servendosi di uno che vi aiuti, torcetela con forza per estrarre tutto il latte delle mandorle. Aggiungete sessanta grammi di gelatina chiarificata, 400 grammi di zucchero tritato un po' fino. Rimestate per far sciogliere e passate alla salvietta e versate nella forma che metterete sul ghiaccio od in sito fresco.

Levate dalla forma nel modo come detto disopra.

Bianco mangiare ai liquori.

Aggiungete alla preparazione come sopra, un decilitro del liquore con cui voi volete fare il bianco mangiare: Kirsch, rum, anici, maraschino, ecc.

Pel bianco mangiare alla vaniglia.

Aggiungete duecentocinquanta grammi di zucchero in vaniglia (1).

Gelatine di piatti di mezzo.

Con piatti di mezzo si preparano diverse specie di gelatine; come, quella al rum, al vino di Madera o di Malaga, al kirsch, al maraschino, al caffè, all'anici, al fior d'arancio. Tutte hanno per base la colla di

---

(1) **Zucchero vanigliato.** — Tagliate minuti 12 bastoni di vaniglia con alquanto zucchero; pestateli con mezzo chilogramma di zucchero compresovi quello impiegato. Passate alla stamigna di seta, pestate quello che non vi passerà; e passate nuovamente alla stamigna; poi versatelo in un fiaschettino che terrete chiuso ermeticamente.

pesce e lo zucchero. Mettete 31 grammi di colla di pesce o sessanta grammi di gelatina chiarificata in un mezzo litro d'acqua. Dopo lasciata in fusione per due ore, mettete sul fuoco per terminare di farla sciogliere ed aggiungetevi 500 grammi di bel zucchero. A questo liquido, che dovrà essere passato per uno straccio di seta, unirete due o tre decilitri del liquore, secondo il gusto. Versate la gelatina in una forma ove farà presa, raffreddandosi. Nell'inverno la terrete in cantina o coperta di ghiaccio in estate. Se la gelatina va presentata senza la forma; al momento di servire immergete la forma nell'acqua fredda; ritirate subito, rovesciandola sul piatto in cui deve servirsi la gelatina.

Nell'estate si possono preparare le gelatine con succhi di frutti; come, lamponi, ribes, ciliegie, fragole.

Gelatina di ribes.

Filtrate il sugo d'una libbra e mezzo di ribes rossi. Mettete 30 grammi di colla di pesce, 400 grammi di zucchero, un mezzo litro d'acqua ed un bianco d'uovo. Fate sciogliere dapprima nell'acqua la colla di

pesce ed il zucchero. Quando l'uno e l'altro sarà raffreddato, unitevi il sugo dei ribes e versate il tutto nella forma. Se il sugo non è abbastanza colorato, mettete nello sciroppo un pizzico di cocciniglia.

Ponete la forma in sito fresco, e volendo levare la gelatina, fate come detto disopra. Procedendo collo stesso sistema, si può avere la gelatìna di fragole e lamponi.

Gelatina d'aranci.

Fate uno sciroppo di 400 grammi di zucchero, prendendo quattro decilitri d'acqua e trenta grammi di colla di pesce. Quando il tutto all'incirca raffreddato, gettate dentro un pizzico di cocciniglia e la scorza gialla di tre limoni. Spremete il sugo di 12 aranci, di tre limoni, togliete i semi e versatelo nella calza per chiarificarlo. Ciò fatto, unite collo sciroppo, e versatelo nella forma. Per tutto il resto, operate come sopra.

Macedonia di frutti.

Impiegate di preferenza la gelatina di fragole o quella di ribes e coloratela leggermente. In estate, la si guarnisce con

fragole bianche e rosse e ribes bianchi e rossi e lamponi. In inverno, si fa uso de' frutti ghiacciati; come ciliegie, albicocche, prugne, susine, pesche. Nel fondo della forma si getta un po' di gelatina ed all'intorno si mette un po' di ghiaccio pesto.

I frutti, si dispongono in bel modo variandone con armonia i colori. Per ogni letto o strato che si fa, si versa un po' di gelatina servendosi d'un cucchiaio d'argento. Guarnita la forma, empitela con gelatina e togliete dalla forma, come detto precedentemente.

Zuppa alle ciliege.

Tagliate del pane in piccole fette sottili oppure servitevi della mollica. Passatele nel burro e fate prendere un color biondo chiaro. Fatele asciugare fra due pannilini per ben assorbire il burro. Togliete il gambo a due libbre di ciliege nere, fatele saltare alla padella in 160 grammi di burro tiepido. Dopo alcuni minuti, spandete sopra un cucchiaio di farina e fate cuocere a fuoco lento. Un po' prima di terminare la cottura, aggiungete due bicchierini di kirsch. Met-

tete i crostoni nella casseruola pei piatti di mezzo, versandovi le ciliege e lo sciroppo.

Formaggio alla Conti.

In un litro di crema mettete 150 grammi di zucchero in polvere, unendovi acqua di fior d'arancio o scorza di limone gratuggiata. Fate ridurre sul fuoco per metà; legate con alcuni gialli d'uovo senza lasciar bollire; fate sorpresa tenendo sulla cenere; ed asciugate il formaggio sopra un graticcio di giunchi o di vimini e ricoperto di panno fino.

PARTE SECONDA

PASTICCIERIA.

Scopo di questo libro non è solo quello li mettere le mode in istato di preparare ılcuni piatti nuovi, ma di poter servire in nolti casi alle stesse padrone di casa.

La pasticcieria propriamente detta, si fa aramente in casa. Nondimeno vi hanno elle circostanze parecchie in cui torna ssai utile di saper preparare un pasticcio,

una torta od alcuni pezzi leggeri. L'utilità delle nozioni che stiamo per dare si farà piuttosto sentire in campagna ed anco nelle piccole città ove non si trova molto facilmente un pasticciere.

L'arte del pasticciere si può dividere in quattro classi principali.

La prima comprende l'arte di fare o stendere la *foglia* o *sfoglia* come dire si voglia; vale a dire ogni specie di pasticcieria in cui s'impiega la pasta sfogliata, o preparata in modo da poter essere stirata collo spianatoio, come quella occorrente per pasticci caldi, torte, galette, ecc.

La seconda classe comprende i pasticci freddi pei quali si usa la *pasta solida* o la *pasta da servire pel pasticcio o torta* che si vuole apparecchiare.

La terza comprende la focaccia ed il *babas,* i quali dimandano una particolare attenzione.

La quarta classe comprende i biscottini, i savoiardi, i marzapani, ecc.

Il forno è uno degli strumenti più utili per la pasticcieria. Al capitolo: istrumenti di cucina diamo la descrizione di quello del signor Harel, uno dei sistemi più comodi. In mancanza di esso, si può far uso del forno di campagna.

Si può anco far uso della tortiera; quando si tratti però di certi pezzi di pasticcieria.

Sfogliata o pasta sfogliata.

Prendete un litro di fior di farina, (1) disponetela in mucchio sulla tavola o sulla tavolozza per la pasta (2); nel mezzo fate un buco o fontanella. Mettetevi dieci grammi di sale, due gialli d'uovo, del burro quanto una noce ed un bicchier d'acqua. Rimestate colle dita della mano destra ed intridete poco a poco la farina badando che l'acqua non oltrepassi i bordi o gli orli della fontanella. Quando il tutto sarà ben intriso, fatene una pallottola e fate riposare per un quarto d'ora. Scorso questo tempo, spianate la pasta sulla tavola che avrete leggermente infarinata affinchè non vi faccia presa. Prendete 175 grammi di burro. spianatelo sulla tavola, ma soltanto nel mezzo; in

(1) Un litro di farina pesa una libbra.

(2) La tavolozza o *tavoletta* è una piattaforma di legno guarnita con un rialzo dai tre lati e che si tiene generalmente sulla tavola di cucina.

modo da coprire la metà della superficie della tavola. Ripiegate la pasta su di sè stessa, in modo da racchiudervi il burro. Spianate collo spianatoio e date alla pasta una estensione del doppio della sua larghezza. Piegatela in quattro come una salvietta; cioè, mettendo il numero 1 sul nu-

mero 2; ed il 4 sul 3, poi il 2 sul numero 3. Questo si chiama *fare la volta.* Ricominciate per sei volte, tenendo per ogni volta un' intervallo di sei minuti all' incirca. All'ultima *volta,* lasciate riposare la pasta per cinque minuti e dopo ciò potete servirvene. Se voi aspettaste maggior tempo, la pasta, essa si guasterebbe e voi avreste una cattiva sfoglia.

La pasta dev' essere d' una consistenza moderata e deve rimanere piuttosto grassa, diversamente se fosse troppo consistente od asciutta, si spezzerebbe durante la cottura; e se fosse troppo molle non potrebbe resistere.

Una raccomandazione importante è la consistenza che deve avere il burro. Se fosse troppo duro non potrebbe unirsi alla pasta. Se al contrario fosse troppo molle, si spanderebbe troppo; e ad ogni colpo dello spianatoio verrebbe fuori. Occorrerà adunque, se sarà troppo duro, d'intriderlo un qualche tempo; e se fosse troppo molle di metterlo in bagno nell'acqua fresca.

Pasta pei pasticci freddi.

Questa differisce principalmente dalla pasta sfogliata per la quantità del burro minore in quantità. Per questa pasta si può usare lo strutto o grasso invece del burro, e quando la pasta sfogliata non riesce così bene, a motivo della qualità della farina.

Prendete un litro di farina; disponetela in monticello sulla tavoletta, fatevi una fontanella in cui porrete 12 grammi di salina, 150 grammi di burro, dividendolo in pezzetti e 125 grammi d'acqua. Maneggiate il burro in modo che si sciolga e s'incorpori colla pasta. Fatta l'unione, intridete la pasta colla maggior sollecitudine possi-

bile. Distendendola e ripiegandola quattro volte su di sè stessa; allo scopo che prenda in ogni parte una eguale consistenza; e tuttavia badando di non farla troppo asciugare.

Quando sarà stata sufficientemente maneggiata, riunitela in forma di boccia, passate sopra della farina, avviluppatela con una salvietta umida e lasciatela riposare un'ora.

Pasticcio freddo.

Prendete della pasta sfogliata per pasticci, badando che per un pasticcio di due libbre e mezzo occorrerà il quantitativo di una libbra di farina.

Prendete la quarta parte di questa pasta. Questa dovrà servirvi per fare il fondo al pasticcio. Spianatela collo spianatoio, lasciandole un dito di spessore. Col tagliapasta, tagliate il fondo del pasticcio, dando a questo fondo un diametro un po' più grande di quello del pasticcio. Passate questa pasta sopra carta imburrata e disponete sul fondo le carni preparate.

Queste carni possono essere: carne se

vaggina, pollame, prosciutto, accompagnati da lardo in fette, lardoncini e di ripieno o ammorsellato. Ecco il modo di preparazione: Mettete in una casseruola una quantità sufficiente di burro, unendovi cipolla scalogna, metà d'una cipolla comune, prezzemolo, timo, il tutto tagliato minutamente.

Fate cuocere questo condimento fino a tanto che il burro principia a bollire. Allora mettetevi il lardo, la selvaggina, il pollame ben disossato oppure del vitello, con spezie, sale e grosso pepe. Aggiungete brodo, oppure un po' d'acqua. Lasciate bollire pian piano, tempo sufficiente per una prima cottura. Versate un filetto d'aceto e ritirate la carne dal fuoco.

L'ammorsellato si fa con carni cotte o non cotte, unite al lardo. Alcuni funghi vi staranno benissimo.

Quando le carni saranno raffreddate, cominciate a disporre l'ammorsellato sul fondo del pasticcio. Mettete sopra il rimanente, salando mano mano i pezzi con sale, pepe e spezie. È necessario di serrare i pezzi gli uni sopra gli altri e di guarnire con lardo gl' interstizi.

Le carni crude si possono mettere egualmente in una casseruola coll'ammorsellato

al di sopra e lasciar quelle raffreddare (1).

Quando sarà il caso di disporre la carne sulla pasta pel fondo del pasticcio, si accenderà un foglio di carta, si passerà la fiamma all'esterno della casseruola e la si rovescierà sulla pasta che deve contenere il pasticcio. Così operando, la carne verrà fuori intiera come dalla stessa forma.

Non rimarrà altro che di arrotondare, servendosi dell'apposito ordigno per quest'ufficio e fare il contorno al pasticcio che dovrà avere sei millimetri di spessore. Prima di ciò, cogli avanzi che rimangono, praticate un *rinforzo* intorno alle carni, per impedire che si abbassino; e per ultimo fate il coperchio al pasticcio. La compressa o doppia circonferenza interna deve stare all'altezza delle carni. Detta circonferenza si attacca in fondo al pasticcio; le sue due estremità si congiungono, come una specie di saldatura, a mezzo dell'uovo.

Mettete poi il coperchio cui praticherete

(1) È cosa essenziale di servirsi di una casseruola perfettamente stagnata.

Nel caso contrario, una salsa grassa rimanendo del tempo nella casseruola e la salsa raffreddandosi produrrebbe immancabilmente il verderame. Potendosi, sarà meglio far uso di casseruola di ghisa.

un foro rotondo, chiamato camino, allo scopo di facilitare l'evaporizzazione del vapore. Riunite i bordi di rinforzi, bagnandoli.

Ciò fatto, mettete la compressa, dopo bagnatela al di dentro perchè si unisca al rinforzo ed al fondo. Il bordo superiore del cerchio o compressa deve soprastare alquanto il coperchio. Sulla base della compressa passate più volte il dito perchè si unisca bene al fondo del pasticcio.

Il pasticcio può abbellirsi con vari ornamenti: stelle, zig, zag, ecc. S'indora due volte di seguito; e si mette al forno sopra una placca unta di grasso o sotto il forno di campagna. Occorrono circa tre ore per cuocere un pasticcio simile.

Quando sarà raffreddato, dalla parte del camino si può introdurre una gelatina ben condita, che raffreddandosi a sua volta, dà una bella apparenza alla guarnizione quando si toglie il coperchio.

Un pasticcio freddo invece di montarlo come sopra spiegato si può disporlo in una forma di latta bianca.

Dopo di averci passato il burro, la si guarnisce all'interno del giro; si appoggia la forma sul fondo della pasta per pasticci e che deve servire per fare il fondo del

medesimo; in modo, che il fondo si trovi tagliuzzato e come incollato all' intorno.

Si passa la mano all' interno della forma per consolidare le giunture e per far prendere alla pasta il disegno della forma. Le carni vi si aggiustano come nel pasticcio montato; lo si ricopre con una carlotta e si mette al forno unitamente alla forma, la quale si toglie dopo la cottura.

Pasticci di lepre e coniglio.

Preparata la lepre come detto a quest'articolo, mettetene le parti ed i filetti in una casseruola unendovi 250 grammi di burro. Fate cuocere mezz' ora soltanto. Prendete il rimanente di carne della lepre. Tagliatela minuta con lardo grasso, una cipolla, due cipolle scalogne, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, lauro, timo. Aggiungete spezie, pepe, sale e mischiate bene il tutto ,con un po' di acquavite tagliata con vino bianco. Indi procedete come spiegato di sopra.

Dovendosi guarnire la forma colla pasta che deve servire a fare il fondo del pasticcio, coprite l' interno con striscie di lardo, tutto all' intorno; ed in fondo fate

un letto di ripieno. Dopo ciò, mettete le coscie della lepre, i filetti; coprite il tutto colla carne preparata e terminate con fette di lardo.

Il pasticcio di coniglio si opera come quello della lepre.

Pasticcio caldo di ortolani.

Preparato il pasticcio, fate saltare in padella gli ortolani uniti al burro. Quando avranno preso bel colore, versatevi del sugo o del vellutato; aggiungete funghi e fate bollire pian piano, fino a cottura. Guarnitene il pasticcio caldo che coprirete con animelle di vitello e che avrete lardellate con tartufi.

Pasticcio caldo alla finanziera.

Preparate il pasticcio servendovi della pasta come sopra; riempitelo di farina ben asciutta e mettete al forno. Quando sarà cotto ed avrà preso bel colore, togliete la farina, raschiate quella che si sarà incollata alla pasta; ed al posto di essa mettete un

ragù alla finanziera. Terminate disponendo dei gamberi come ornamento.

Pasticcio di allodole.

Passate alla fiamma, pulite e spaccate sul dorso tre dozzine di allodole. Togliete dal corpo quanto vi cape, separate il ventriglio, tagliate minutamente gl' intestini e pestate con lardo gratuggiato ed erbette. Con questa carne tagliata minuta, empite l' interno delle allodole e copritele all' esterno con fette di lardo. O, se vclete, disponetele in una forma stringendole un poco. Coprite il tutto con un letto o strato di burro, spezie, sale e pepe. Sulla parte superiore mettete una seconda sfogliata o striscia di pasta; bagnatela all'orlo del pasticcio e fate cuocere due ore e mezzo. Servite freddo.

Pasticcio di salmone.

Prendete delle fette di salmone fresco, lardellatelo con acciughe disossate. Il salmone dovrà essere fresco, fatto saltare in padella col burro.

Preparate la crosta pel pasticcio, come quella sopra indicata pei pasticci freddi. Appena l'abbiate pronto, guarnitela con forte strato di ripieno di chenelle di pesce. Mettetevi sopra una parte di salmone, riempiendo i vuoti con tartufi e collo stesso ripieno.

Fatene un nuovo letto, mettete il rimanente della forcitura o del ripieno del salmone. Indorate il pasticcio e fatelo cuocere al forno, indi togliete il coperchio e versate dentro un sugo fatto col brodo ristretto cui aggiungerete sale, pepe, cipolla scalogna, prezzemolo tagliato minuto e che dopo alcuni minuti di ebollizione legherete con pezzo di burro maneggiato di farina. Tolto il pasticcio dal forno, vi si può versare del rum o Madera per dargli maggior buon gusto.

Pasticcio in timballo.

Guarnite il fondo e l'ingiro di una casseruola con pasta come sopra. Versate entro il ragù col quale volete fare il pasticcio. Copritelo con pasta che unirete a quella che deve stare all'intorno. Mettete la casseruola

al forno, e se non ne avete, mettete in cenere calda col fuoco sul coperchio. Quando la crosta sarà abbastanza colorata, levate la crosta del di sopra e versate una salsa densa che stia in rapporto al ragù.

Pasticcio in terrina.

Prendete una terrina di maiolica e che resiste al fuoco. Quelle pei pasticci, sono generalmente di forma speciale. Guarnite il fondo e l' ingiro della casseruola con fette di lardo. Riempite l' interno con uno dei composti indicati per fare i pasticci. Ricopritelo al di sopra con fette di lardo, chiudete bene il coperchio con pasta, oppure con carta incollata per evitarne lo svaporamento, e mettete al forno. Colla terrina non essendovi rischio di rompere la crosta, si può fare a meno di cuocere le diverse carni prima di mettervele.

Pasticcio di legumi.

Questo pasticcio in quaresima è una grande risorsa per le signore padrone di casa. Lo si fa coi piselli, fagiuolini verdi,

carote novelle, ed altri legumi freschi o quelli conservati che si faranno imbianchire, indi saltare in padella colla crema e si versano nel timballo. Quando sono cotti, si toglie da di sopra e vi si versa della crema secondo la grossezza del pasticcio. Si ricopre e si serve freddo.

Torte *(entrata)*.

Fate con pasta sfogliata una lista o fascia sottile, e di eguale lunghezza alla circonferenza della torta che intendete di fare, avente tre volte almeno il suo diametro.

Nel mezzo di questa striscia o lista tagliate quello che deve formare l'orlo della torta. Questa specie di nastro dovrà avere da 18 a 20 millimetri di larghezza.

Col rimanente della pasta sfogliata che impasterete per far scomparire la sfoglia, fate una pasta da servire pel fondo, badando sia sottile. Fate riposare dieci minuti affinchè prenda consistenza. Con un taglia pasta avente la grandezza della torta tagliate il fondo circolare della torta. Fate scorrere sopra carta imburrata. Dopo ciò, fissate la

lista, bagnandola, sul fondo che deve formare l'orlo della torta.

Il coperchio della torta che dev'essere della medesima grandezza del fondo, si fa cogli avanzi e rimasugli della pasta che viene impastata e con cui si forma, servendosi dello spianatoio, la pasta sfogliata pel fondo e che si taglia col tagliapasta.

Prima di posarla, con un punteruolo si fora leggermente il fondo oppure forate coi denti d'una forchetta (1); e riempite la torta con quello che si dice *riempitura*, il che comunemente si fa con farina, riso ordinario, o ancora con vecchio pannolino molto morbido. Senza una tal precauzione, gli orli della pasta si abbatterebbero. Si mette poi il coperchio che si unisce o si fa combaciare con acqua e si mette al forno.

Cotta che l'abbiate, con un coltello fate un cerchio al coperchio, levatelo, uscite la guarnitura di pasta o farina e mettete nella torta il ragù anticipatamente preparato.

(1) Quest'operazione deve farsi su ciascun fondo della torta, *vol-au-vent* o pasticcio che si mette al fuoco, senza essere guarniti, allo scopo di impedire che il fondo si gonfi col calore del forno.

Vol-au-vent *(entrata).* [1]

Si opera all'incirca nello stesso modo che per la torta. Ed ecco come si fa il giro o fondo esterno. Tagliate in circolo due fondi di pasta aventi il medesimo diametro del *vol-au-vent.* Poi, con un taglia pasta di diametro inferiore, tagliate in ciascuno dei fondi una rotella concentrica che non toglierete subito, in modo che il bordo di questi due fondi di pasta presentino un anello pieno. Bagnate la circonferenza del fondo e mettetevi il primo anello.

In questo primo anello che bagnerete egualmente, posate il secondo. Badate di mettere sul primo giro un foglio di carta di medesima forma e grandezza, affinchè il giro interno non si attacchi al fondo del *vol-au-vent* e che dopo cottura si possa facilmente togliere. Fate attenzione che il giro o copertura superiore deve formare il coperchio, e che quello di sotto venendo

---

(1) La differenza fra una torta ed un *vol-au-vent* sta in ciò che quest'ultimo si fa intieramente con pasta sfogliata, mentre la torta ha il fondo ed il coperchio in pasta tagliata e gli orli soltanto in fogliame.

tolto, lasci un vuoto che si riempie nello stesso modo indicato per la torta. Il coperchio superiore fattosi consistente mediante la cottura, si costuma di ridurlo, togliendo la sfogliatura al disotto.

Pasticcini *(entrata).*

Prendete sufficiente quantità della vostra pasta sfogliata, spianatela collo spianatoio, lasciandole lo spessore di tre millimetri. Con un taglia pasta di conveniente grandezza (9 o 10 centimetri di diametro) tagliate due fondi di pasta per ciascun pasticcino. Sopra uno dei fondi mettete della grossezza d'una noce, dell'ammorsellato o delle chenelle; coll'altro fondo di pasta coprite. Unite i bordi che farete conbaciare, bagnando leggermente. Con un pennelletto bagnato in uovo sbattuto indorate i pasticcini, e mettete al forno sotto il forno di campagna, sopra una lamina di zinco. Non occorre molto per far cuocere.

Pasticcini al sugo *(entrata).*

Prendete una porzione di pasta come sopra, impastatela perchè perda la sfogliatura, venendo a farsi una pasta *tagliata.* Spia-

natela collo spianatoio allo spessore di due millimetri. Su questa pasta pel fondo, tagliate una circonferenza di conveniente grandezza da guarnire il concavo della forma che sarà dai 9 ai 10 millimetri di diametro.

Passate il burro all'ingiro della forma; apponetevi il cerchio del pasticcino, disponendo nel mezzo una pallottolina di ammorsellato ben condito. Coprite con pasta sfogliata che non farete unire. Mettete a cuocere, togliete il coperchietto di pasta sfogliata; e sulla pallottolina che potrete tagliare in più pezzetti, versate una salsa di buon gusto; salsa che potete preparare con funghi tagliati minuti e cui potete aggiungere dei cervelletti, creste di galli, animelle di vitello, e fegatini di polli. Mettete poi la salsa se non al momento di mandare in tavola.

Rosolata

(Piatto di mezzo).

Questi piccoli antipasti, che servono anco per piatti di mezzo e di guarnitura si fanno nel modo seguente:

Prendete della pasta tagliata come sopra, spianatela sottile, di distanza in distanza ed in spazi irregolari, copritela con ripieno

di polli ben condito. Colla rotella tagliate la pasta; ripiegandola sul ripieno in modo da formare un pedale o scarpino. Badate che la giuntura dei pasticcini sia ben connessa. Friggete le rosolate che abbiano a prendere un bel colore e servite caldo.

Nello stesso modo si fanno le rosolate al cioccolatte, ai funghi, alla frangipane, alle confetture, al formaggio, ecc. Le rosolate di magro si fanno col pesce e si fanno friggere all'olio.

Focaccia.

Si fa la pasta mezza sfogliata, prendendo all'uopo un litro di farina, 350 grammi di burro, 10 grammi di sale, ed un bicchier d'acqua; per tutto il resto procedendo come per la pasta sfogliata, osservando che invece di sei giri, bastano tre o quattro.

Abbiamo detto che per *giro* si deve intendere spianare la pasta collo spianatoio, poi ripiegarla su di sè stessa.

Dato l'ultimo giro, fate riposare per un quarto d'ora, tracciate sopra dei rombi o figure di quattro lati eguali, spuntate i bordi in modo da fare un rotondo perfetto. Mettete sopra una placca e passate al forno.

Pasticcio di piombo.

Prendete un litro di farina, riunitela in monticello, fate nel mezzo una fontanella, mettendovi 30 grammi di sale, 60 di zucchero, 5 di burro e 5 uova. Spianate (1) la pasta tre volte, bagnatela con latte o aspergetela con acqua se è troppo consistente. Dopo che l'avrete riunita fate riposare per una mezz'ora e date quattro giri come detto più sopra. Spianatela, conservandole un forte spessore e datele la forma d'un pasticcio che porrete sopra un piatto di ferro o di latta e passando al forno.

Occorre un'ora e mezzo di cottura.

Torta di frutta

(Piatto di mezzo).

Prendete della pasta tagliata, stendetela abbastanza sottile sopra una tortiera passandovi della farina. Rialzate i bordi della pasta, dando ai medesimi una certa forma

(1) Impastare la pasta, premerla e comprimerla colle mani in modo da togliere le increspature.

di disegno. Indorateli e mettete al forno badando di punteggiare il fondo per evitare il gonfiamento della pasta.

Abbenchè la pasta sia più croccante quando è cotta senza le frutta, vi si mettono generalmente, passandola al forno. Diamo qui alcune indicazioni circa il modo d'impiegare i diversi frutti.

Ribes o uva spina verde.

Prendete dei ribes verdi, mondateli togliendo i piccoli gambi e gli ombelici. Guarnitene la torta coprendo con un buon strato di zucchero e facendo cuocere. Sotto il nome di *gooseberries*, questo genere di pasticcieria si mangia molto in Inghilterra.

Le *pesche*, le *albicocche*, le *prugne* si mettono per intiero o piuttosto tagliate per metà. Dopo che saranno stati tolti i nocciuoli ed il gambo, così pure per le *ciliege*, si uniscono bene le une alle altre. Le *pere* si pelano con molta cura e si dispongono intiere col gambo in alto. Le *fragole* ed i *lamponi* si servono intieri, ma si impiegano crude; e si mettono nella torta quando è uscita dal forno, versandovi sopra, come

per gli altri frutti dello sciroppo fatto con zucchero e vino. I *pomi* si tagliano in rotelle sottili che si sovrappongono e disponendole a scala le une sulle altre, in modo da coprire il fondo della torta. Questo nuovo metodo d'usare i pomi è molto superiore a quello che consiste di ridurli in composta.

Si possono anche impiegare le torte di frutti messi in composta, ma si guarniscono se non quando sono cotte.

Quando non si hanno più frutti, si possono anco usare le confetture, le gelatine, e ciliege, i ribes, i pomi, i cotogni, ecc.

Si fa cuocere la pasticcieria, poi quando raffreddata la si guarnisce con una rete i filetti di pasta che saranno stati preparati in anticipo. Sono delle strisciette di pasta messe in croce alle quali si da la forma e grandezza necessaria. Si fa cuocere questa specie di graticolato a fuoco lento ve lo si dispone per intiero.

Torta alla crema.

Disponete in giro un litro di farina, fai un buco nel mezzo e mettetevi un quarto di litro di crema doppia ed un piz-

zico di sale. Rimestate ed impastate leggermente la pasta lasciandola riposare mezz'ora. Incorporatevi 250 grammi di burro come per fare una sfogliata.

Datele cinque giri, come spiegato sopra, e formatene uno o più pasticci che indorerete con uovo sbattuto e che porrete al forno.

Torta alla frangipane

(Piatto di mezzo).

Fate bollire un quarto di litro di buon latte con cannella, un po' di noce moscato gratuggiata, una sola foglia di lauro (1), e rapatura di limone. Fate ridurre il latte d'un quarto, passatelo per un pannolino, mettetevi 15 grammi di farina, 60 di burro e pari quantità di zucchero. Aggiungetevi infine quattro uova, bianco e giallo sbattuti insieme. Tenete questo miscuglio al fuoco per un quarto d'ora agitandolo continuamente perchè non faccia presa. Potrete

(1) Le foglie del lauro-ciliegia diverrebbero un veleno se si usassero in dose troppo forte. Esse contengono dell' acido prussico *(acido-idrocianico)*, come le mandorle amare, i noccioli di pesche, ciliege, prugne, ecc., ma in maggiore quantità. La dose da noi indicata non presenta alcun pericolo.

unirvi dei biscottini schiacciati, fior d'arancio di mandorle tostate egualmente in polvere, oppure una dozzina di mandorle dolci spezzate.

Volendosi fare del frangipane ai pistacchi, si usano questi invece delle mandorle, unendovi alcune mandorle amare ma non impiegandovi fior d'arancio.

Quando il frangipane è cotto, versatelo nella torta e mettete al forno oppure sotto il forno di campagna. Si può egualmente versare il frangipane nella torta quando è cotta per metà e rimettendola subito al forno. Questo sistema può essere preferibile.

Se vorrete mettere un graticolato di pasta, bene inteso sul frangipane, fate una pasta sfogliata servendovi degli avanzi della pasta; e tagliuzzatevi col coltello o colla rotelletta, delle piccole striscie strette che disporrete in forma di reticolato, più o meno serrato, sulla guarnitura.

Preparata che abbiate convenientemente la torta, mettete al forno o sotto il forno di campagna. Lasciate raffreddare e cospargetevi zucchero prima di servire in tavola.

Il frangipane si può fare anco in altro modo, ma meno delicato ed allora prenderà il nome di *flan*.

Flan

(Specie di torta).

Prendete una casseruola, mettetevi tre cucchiai di farina, con egual numero di uova, bagnate con latte, fate cuocere un quarto d'ora, agitando continuamente ed aggiungendovi zucchero in quantità sufficiente, biscottini spezzati e fior d'arancio.

Pasticcio al formaggio.

Prendete quantità sufficiente di farina per un pasticcio ordinario. Mettete la farina disposta in giro, fate un buco nel mezzo e mettete in esso quantità sufficiente di burro eguale ai tre quarti del peso della farina e dell' acqua, quanto ne occorre per un pasticcio conveniente. Aggiungete sale, impastate solidamente, spianate collo spianatoio, e sulla vostra sfogliata fate un letto di formaggio molle senza levarvi il fior di latte. Piegate in quattro; stendete e ripiegate così più volte, dando al pasticcio la forma conveniente. Indorate e fate cuocere.

Babà

(Piatto di mezzo).

Il babà si fa colla pasta per focaccie. Aggiungetevi zafferano in polvere della grandezza d'una noce, 180 grammi d'uva secca sgranata della miglior qualità, eguale quantità di passalina o uva di Corinto, zucchero ed alcune fette di cedrato candito tagliato in piccoli filetti, un mezzo bicchiere di Malaga o Madera. Rimestate ed impastatè il tutto insieme. Tenete la pasta un po' molle e ben unita; mettetela in una casseruola con burro, lasciate riposare e fermentare per otto ore in inverno, quattro in estate. Ciò fatto, senza toccarvi, fate cuocere il babà a fuoco lento. La cottura durerà un'ora. Terminata che sia, lo giudicherete appena avrà preso un bel colore rosso.

Per cuocere il babà si possono usare le forme.

Savarin.

Mettete in una terrina 12 grammi di lievito di birra che stempererete con un po' di crema. Aggiungetevi 3 uova, 125 grammi

di zucchero, 375 grammi di burro sciolto, un litro di farina ed un po' di sale.

Impastate ben bene il tutto, aggiungetevi una certa quantità di crema per rendere la pasta molle. Prendete una forma di capacità e che abbia la forma speciale di questo pasticcio. Passate del burro nell'interno. Coprite il fondo della forma facendo un letto di mandorle mondate e minutate, grassatevi il preparativo che dovrà occupare i tre quarti dello spazio. Mettete il pasticcio in sito caldo affinchè la pasta prenda volume e mettetela poi al forno. Quando il pasticcio sarà cotto, ritiratelo dalla forma ed all'intorno di esso, passate dello sciroppo denso allo zucchero in cui avrete messo delle arellane minutate, un po' di kirschwasser che profumerete con essenza di vaniglia. Servite caldo o freddo.

Focaccie

(Piatto di mezzo).

Prendete mezzo litro di farina, fatene una pasta con acqua calda ed otto grammi di lievito di pane.

Avviluppate questa pasta in un pannolino, mettetela in sito caldo per 20 minuti in

estate, un'ora in inverno, onde in tale tempo prenda il suo verso. Fate un monticello con un litro di farina, aggiungetevi la pasta cotta col lievito, tre ettogrammi e mezzo di burro, cinque uova, un po' d'acqua e 15 grammi di sale bianco. Impastate bene il tutto per tre volte, avviluppate la pasta e che stia calda, lasciandola riposare nove o dieci ore. Tagliatela poi in pezzi, secondo la grossezza delle focaccie che volete fare e dando loro una forma conveniente. Indorate e fate cuocere una mezz'ora per le focaccie piccole, un'ora e mezzo per quelle grosse.

Maddalena.

Mischiate insieme 250 grammi di farina, 125 grammi di burro sciolto, due gialli d'uovo intieri e 250 grammi di zucchero. aggiungendovi la scorza esterna di limone (1).

Impastate bene e fate cuocere a fuoco moderato, mettendo in una casseruola imburrata con fuoco sotto. Quando sarà cotta,

---

(1) L'essenza grassa di limone in vendita presso i profumieri può servire perfettamente al posto del limone. Se ne prendono due o tre goccie.

ritiratela dalla casseruola voltandola sopra e sotto. Su questa parte strofinate del bianco d'uovo sbattuto, passate dello zucchero ed indorate colla palletta rossa.

Torta sfogliata.

Si fa colla pasta sfogliata come precedentemente indicato e non vi è altro di particolare da fare.

Torta di pithiviers.

Fate una pasta sfogliata alla quale darete cinqui giri come pure è stato spiegato e lasciate riposare. Pestate in un mortaio una mezza libbra di mandorle dolci, mondate, unite ad un bianco d'uovo, scorza di limone, zucchero ed un po' di fior d'arancio mandorlato, ossia con mandorle tostate. Prendete metà della pasta, fatene una sfogliata dello spessore d'un centimetro. Dopo ciò, versatevi le mandorle pestate, ricoprite facendo un giro fondo col rimanente della pasta, fate combaciare o saldare con un po' d'acqua. Decorate con filetti e mettete al forno, facendo cuocere a fuoco lento.

Biscottini.

Prendete 250 grammi di zucchero soprafino. Riducete in polvere e mettete in una terrina con otto gialli d'uovo. Aggiungete 250 grammi di fecola e 30 grammi di farina, rimestando bene. Mettete in disparte, in altra terrina, i bianchi d'uovo, sbatteteli per una mezz'ora servendovi di un fascetto di vimini. Quando la fioccata dei bianchi d'uovo sarà al suo punto, versatela nella terrina, mischiate tutto colla spatola o forchetta; però abbastanza leggermente da non far ricadere la neve degli uovi. Con questa mescolanza riempite le forme di latta o cassette di carta, in mancanza di una forma e dopo avuta la precauzione di imburrare leggermente all' interno. Se i biscottini li mettete in cassettine, non imburrate come sopra. Passatevi zucchero fino in polvere, e mettete tenendo al forno fino a quando abbiano preso bel colore giallo cupo.

Biscottini di Savoia.

Si opera come detto di sopra, ma bisogna mettere la pasta entro una forma che abbia l'aspetto d'un turbante (cappello turco).

Prima d' introdurre la pasta imburrete la forma con burro sciolto. Mettete poi la forma al forno caldo mediocremente, oppure sotto il forno di campagna.

Si può aggiungere alla pasta della passolina od uva di Corinto, con pistacchi, fior d'arancio passato alle mandorle tostate, ecc.

I biscottini si possono anco *glacer*, servendosi d' un bianco d' uovo sbattuto con trenta grammi di zucchero in polvere. Per questo *glacer*, si opera con un pennelletto quando sarà cotto il biscottino e si lascia asciugare con calore lento.

Altri biscottini.

Prendete e pestate delle mandorle dolci unendole a mezzo chilogramma di zucchero, due bianchi d' uovo e rapatura di limone. Disponete sulla carta e fate in pezzettini questa pasta servendovi della spatola. Si fa *glacer* e si mette al forno facendo cuocere a fuoco lento.

Marzapani.

Sbattete sei bianchi d'uovo freschi e riduceteli in fioccata. Unitevi due ettogrammi di zucchero fino ridotto in polvere, rapatura

della scorza d'un limone, badando alle precauzioni sopra indicate pei biscottini.

Pronta la pasta, mettetene senza ritardo delle cucchiaiate sopra un foglio di carta disposto sopra una placca di latta, facendo tra di loro sufficiente spazio e che abbiano a prendere la forma d'un novicino.

Così operate con tutto il rimanente della pasta, passando dello zucchero in polvere e mettendo al forno.

Crema di marzapani.

Per fare questa crema, prendete due bianchi d'uovo e sei decigrammi di gomma adragante in polvere fina che spargerete sui bianchi d'uovo.

Sbattete da ridurre in fioccata, aggiungendovi poi 50 grammi di zucchero in polvere e rapatura di scorza di limone. Proseguite a sbattere per mezzo quarto d'ora con questa fioccata, al punto di servire, guarnite i marzapani.

Volendosi dare alla crema un color rosa, prima di sbattere, si unisce un po' di carminio sciolto in un cucchiaino da caffè con un po' di fior d'arancio.

Per creme al cioccolatte, si usa cioccolatte ben polverizzato, togliendo metà dello zucchero.

E per ultimo, si può usare della crema naturale sbattuta allo stesso modo, e ciò invece del bianco d'uovo.

Cialde

(Servizio di frutta).

Prendete 500 grammi di farina, altrettanto zucchero in polvere e due ettogrammi di crema. Sbattete la farina unita alla crema; in modo, che non vi si facciano grumi e mettetevi lo zucchero ed il fior d'arancio.

La mistura vuol essere liquida, se fosse troppo densa, vi si aggiunge della crema. Prendete un cialdiere, ingrossatelo con burro fresco, e mettetevi un cucchiaio e mezzo di pasta per ciascuna delle cialde. Fate cuocere le cialde sopra fuoco di carboni e voltate il cialdiere quando la cialda sarà cotta da una parte.

Si possono fare delle cialde senza zucchero; ma, in questo caso, vi si passa dello zucchero in polvere dopo fatta la cottura.

Mandorlato

(*Torrone*).

Prendete cinque ettogrammi di mandorle dolci, mondatele, lavatele, e tagliate in quattro o cinque filetti ciascuna mandorla. Fate prendere alle mandorle un color giallo, abbrustolendole leggermente sopra un fuoco lento, badando innanzitutto che non brucino.

Sciogliete in una casseruola tre ettogrammi e mezzo di zucchero in polvere, aggiungetevi le mandorle che sieno ancor calde. Mischiate bene il tutto e guarnite con tale preparativo l'interno della forma che sarà stata ingrassata. Le mandorle vi dovranno esser messe più sottili che si può, e pareggiandole col dorso di un limone che si appoggia sulle mandorle. Raffreddato il mandorlato, togliete la forma e disponetelo pel servizio.

La forma di mezzo rappresenta un corno d'abbondanza, il cui interno viene riempito con frutti canditi, foglie d'angelica e piccoli cavoli.

Pasta di cavolo.

Prendete 250 grammi di farina, 250 grammi di burro, 60 di zucchero, sette, otto o nove uova, una scorza di limone, un briciolino di sale.

Mettete al fuoco una casseruola col burro ed il sale. Appena si alza il bollore, versatevi la farina che incorporerete bene colla spatola.

Unita che vi troviate la pasta, fate asciugare per alcuni minuti sopra fuoco moderato. Cambiatela di casseruola; ed alcuni minuti dopo, incorporatevi sei uova, mettendole uno a uno. Lavorando la pasta, e ritirando la spatola, dovrà fare come un filo lungo ed alquanto persistente. Se è troppo consistente, aggiungete mezzo od un uovo intiero. I cavoli si approntano rotondi e della grossezza di un uovo. Si possono *glacer* al cioccolatte, allo zucchero, o alla fiamma mettendoli alla bocca del forno. Si approntano anco un po' più piccoli facendosi dei *croquembouches* come piatti di mezzo oppure in panettini lunghi sei centimetri. Si cuociono al forno a fuoco lento e si usa il *glacé* per quelli che torna del caso.

PARTE TERZA

SERVIZIO DI FRUTTA

Composte.

Si chiamano composte le confetture che messe alla cottura non hanno raggiunto il punto necessario per essere conservate.

I frutti suscettibili di esser messi in composta sono: pomi, pere, ciliege, ribes, prugne, albicocche, fragole, lamponi, pomi cotogni, ecc.

Composta di pomi.

Tagliate i pomi in due o quattro secondo la loro grossezza; togliete i semi interni e conservatene una intiera per servirla nel mezzo. Fate cuocere con un bicchier d'acqua e quantità sufficiente di zucchero. Inaffiatele con sciroppo che farete ridurre.

Composta di pere.

Pelate le pere, cavate l'occhio, togliete il gambo e mettetele in acqua fresca.

Fate bollire lo zucchero in una padella

con un po' d'acqua. Mettetevi le pere con
una fetta di limone per conservarle bianche
ed alquanta cannella perchè prendano l'o
dore di aroma. Quando saranno cotte, servite
ed inaffiate con sciroppo.

Potete arrossare le pere in composta facen
dole cuocere in un vaso di rame stagnato
e non mettendovi affatto limone.

Composta di ciliege.

Mettete in una padella dell'acqua e dello
zucchero come sopra indicato. Fate bollire
come per ridurre in sciroppo. Mettetevi le
ciliege, dopo che ne avrete tolto il gambo
e forato con un ago il lato opposto. Fate
alzare alcuni bollori, servitele inaffiandole
col loro sciroppo che lascierete raffreddare.

Composta di ribes.

Procedete come per la composta prece-
dente. Potete mettere i ribes tolti dal grappo
o servirvi dei grappoli intieri.

Ribes perlati.

Prendete dei bei grappoli di ribes rossi e
bianchi, immergeteli in un bicchier d'acqua
in cui avrete messo due bianchi d'uovo

sbattuti. Ritirando dal bicchiere i ribes, fateli passare nello zucchero in polvere e lasciate asciugare sopra un foglio di carta. Lo zucchero si cristallizza sopra ciascuno degli acini di ribes e si possono fare dei bei piatti di servizio di frutta.

Composta di ribes verdi.

Metteteli in acqua calda che alzi il bollore fino a che vengano alla superficie. Pasateli poi in una terrina con acqua fresca n cui avrete versato un filetto di aceto per arle rinverdire; passate poi nello sciroppo he farete come sopra. Badare di togliere ombelico che forma come la piccola testa ei lamponi.

Composta di prugne.

Prendete 5 ettogrammi di prugne di Tours; vatele, mettetele in una casseruola con un cchier d'acqua, altrettanto vino rosso, 125 ammi di zucchero ed un po' di cannella. ıte cuocere per un'ora. Se lo sciroppo fosse ɔppo chiaro, fatelo ridurre e servite freddo.

Composta d'albicocche.

Mettete in una casseruola 125 grammi d zucchero, un bicchier d'acqua e passatevi albicocche tagliate per metà.

Fate alzare due o tre bollori, poi disp netele nel compostiere, versando sopra sciroppo che farete ridurre, se necessario, servite freddo.

Composta di pesche.

La composta di pesche, che si posson usare anco intiere o per metà, si fa con quella di albicocche. Per le pesche, occo pelarle.

Composta di fragole e lampon

Per le fragole, prima di tutto nettarle lavarle. I lamponi non si lavano; solo nettano. Fate bollire in una casseruola quarto di mezzo chilogramma di zucch con un bicchier d'acqua e fino a quand ben fatto lo sciroppo.

Passatevi le fragole o i lamponi; ritir subito la casseruola e lasciate riposare

omento nello sciroppo le fragole o i lam-
oni. Dopo ciò, rimettete la casseruola per
r alzare un bollore, poi toglieteli solleci-
mente dallo sciroppo per conservarli intieri.

Composta di cotogni.

Mettete in cottura tre bei cotogni in acqua
llente. Ritirateli quando cederanno sotto
pressione del dito e passateli all'acqua
edda. Mondateli, tagliateli in quattro e
glietene i semi. Mettete in una bacinella
25 grammi di zucchero con un mezzo bic-
ier d'acqua. Quando lo sciroppo sarà bol-
nte, schiumatelo, mettetevi i quarti di
togno e servite freddo collo sciroppo che
rete fatto ridurre.

Osservazione. A tutte le composte si può
giungere un bicchierino di malaga, d'ali-
nte, rum, kirchwasser, acquavite. L'uno
l'altro ben inteso.

omposta ed insalata di ananasso.

Tagliate l'ananasso in fette rotonde e sot-
i; fategli alzare alcuni bollori nello sci-
ppo. Esiste un procedimento più semplice
più in uso per servire l'ananasso. Dopo

disposto l'ananasso in un vaso per composta e tagliatolo in fette sottili, si fa sopra uno strato di zucchero in polvere che si lascia macerare con un po' di rum metà anacquato. Quest'ultima composta si serve come insalata.

Insalata di aranci.

Così si dice una preparazione improvvisata e che si fa nel modo seguente: — Si fettano degli aranci in rotelle lasciandone la scorza e ritirando i semi. Si dispongono le rotelle in un vaso per composta e vi si sparge dello zucchero. Alcuni fanno sciogliere lo zucchero in un po' d'acqua che si versa sugli aranci per inzuccherarli e temperare la forza dell'acquavite o del rum che si unisce.

Marroni allo zucchero.

Arrostiti che abbiate dei bei marroni, levate la scorza; mettete in una padella 125 grammi di zucchero con un mezzo bicchier d'acqua. Sciolto lo zucchero, mettetevi i marroni che lascierete bollire lentamente.

Quando saranno ben carichi di zucchero, ritirateli, passatevi dello zucchero in pol-

vere, spremendo sopra del sugo di limone, e servite caldo.

Marmellate.

Si chiamano marmellate le confetture liquide ottenute collo zucchero e frutti con polpa. La loro consistenza deve essere all' incirca quella del miele.

Si fanno marmellate con pomi, albicocche, ciliege, prugne, ecc.

Il procedimento di fare delle marmellate è semplicissimo. Incominciamo da quella con albicocche.

Prendete un certo numero di albicocche, agliatele in due, togliete il nocciolo e le nacchie dure della pelle. Mettete in una bacinella due chilogrammi di zucchero, in proporzione di tre chilogrammi di frutti. Ponete sul fuoco e rimestate continuamente.

Quando la marmellata vi sembrerà che bbia preso abbastanza consistenza, ritirate al fuoco.

Medesimo procedimento per le altre marmellate. Un po' di scorza di limone aggiunta quella di pomi, darà un gusto più delicato. La scorza d'arancio produce egualmente uon effetto.

Cottura dello zucchero.

Nelle ricette di sciroppi, confetture, ecc., s' impiegano termini speciali volendosi indicare i diversi gradi di cottura dello zucchero. È dunque utile la spiegazione di questi termini non conosciuti da tutti, come è utile di conoscere il procedimento in uso.

Chiarificazione dello zucchero e cottura al nappo.

Prendete una terrina, mettetevi un bianco d'uovo ed un po' d'acqua. Agitando con fuscellini di vinco o vimini da cui avrete tolto la scorza, avrete un' acqua bianca. Proseguendo ad agitare aggiungete un bicchiere d'acqua fresca. Stemperate in una bacinella cinque chilogrammi di zucchero in pezzetti, prendendo metà o meno dell'acqua come sopra, in modo che lo zucchero rimanga molto denso e mettetelo al fuoco. Prima di schiumare, fate alzare il bollore due volte e mettendo ogni volta un po' d'acqua bianca per calmare il bollore.

Il bianco d'uovo, mentre cuoce, riceve

tutte le impurità dello zucchero, attirandole a sè e facendole rimontare alla superficie. Continuando a schiumare, mettete di detta acqua fino a tanto che si faccia una schiuma bianca. Lo zucchero essendo allora già limpido, invece d'acqua bianca, versatevi un bicchiere d'acqua chiara per farne uscire l'ultima schiuma. Quando lo zucchero è al *nappo,* ritiratelo. Questo riconoscerete passandovi lo schiumatoio e subito ritirandolo. Se dopo una voltata di mano lo sciroppo si stende lungo lo schiumatoio è quello che dicesi *zucchero al nappo.*

Allora passate lo sciroppo attraverso un fustagno o tela bambagina, ciò che dai confettieri dicesi *manica.* Sospesa la stessa al muro con un cerchio di ferro all'altezza conveniente e raccomandata a quattro cordoncini potete passare all'operazione.

Dippoi mettete sul fuoco le schiume che avrete posto in disparte. Quando saranno montate tre volte, e per ogni volta aggiungendo un po' d'acqua bianca, ritiratele e lasciate riposare un poco, aggiungendovi un po' d'acqua fresca; e vedrete allora staccarsi una schiuma nera che toglierete. Passate nella manica il liquore sciropposo. E siccome non dev'esser ancora abbastanza

cotto, rimettete al fuoco per far cuocere al *nappo* e farne uno sciroppo qualunque.

Piccolo e gran lissé.

Chiarificato lo zucchero come sopra detto, rimettendolo al fuoco, ed aggiungendovi un po' di acqua fresca, fate bollire. Passate l'indice sullo schiumatoio pregno di sciroppo, applicatelo sul pollice; e scartandolo dall'altro dito, se vedete un filetto che subito si spezza e lascia una goccia sul dito, voi avrete il piccolo *lissé.* Se al contrario, il filetto si stende maggiormente, senza rompersi, avrete allora il *gran lissé.*

Piccolo e gran perlé.

Quando lo zucchero avrà bollito a un grado di più, fatene la prova. Se il filetto acquista consistenza, dicesi: al *piccolo perlé.* Se, aprendo tutta la mano, il filetto si sostiene, sarà al *gran perlé.* L'operatore attento, riconoscerà sopratutto questa cottura, se osserverà delle perle rotonde e sollevate uscire dalla bollitura.

Soufflé ovvero petite plume o petit boulé.

Questi nomi indicano la medesima cottura che si riconosce ai due seguenti effetti. Dopo alcuni bollori ancora, ritirate lo schiumatoio dalla bacinella; e dopo scossolo un poco, soffiate attraverso i buchi. Se vengon fuori delle faville come delle piccole boccette, lo zucchero si dirà al *soufflé* o alla *petite plume.* Se, dopo immerso il dito in acqua fresca, lo mettete nello zucchero, e rimettendolo subito nell'acqua per timore di scottarvi, rimane al resto del dito dello zucchero di consistenza un po' compatta, sarà allora zucchero al *petit boulé* (da *boule*, boccia, ecc.)

La grande plume o gran boulé.

Questa cottura, simile alla precedente, ha due effetti. Dopo altre alzate di bollore, se soffiate attraverso lo schiumatoio, o se lo scuotete con rovescio di mano e che ne partono più grosse boccettine, alcune delle quali tenendosi insieme, formino una leggera pellicola,

saprete allora che lo zucchero è alla *grande plume.* Se immergendo il dito in acqua fresca, lo passate poi nello zucchero, e rimettendolo subito nell'acqua, vi rimane abbastanza zucchero per poterne distendere sulle dita e formarne una pallottolina, voi avrete il gran *boulé:* zucchero ridotto in pallottoline.

Piccolo e gran cassé.

Fate bollire ancora, bagnate l' indice nello zucchero e subito ritiratelo; all' istante passatelo in un bicchiere d' acqua fresca e stropicciate lo zucchero fra le dita. Se si rompe e resiste sotto i denti, sarà allora il *gran cassé* (da *casser* rompere). — Se dopo un bollore ancora, portate parimenti il dito nell'acqua (ed il dito guarnito di zucchero) e sentite che il zucchero fa un piccolo rumore rompendosi e che non si attacca ai denti, avrete allora il *gran cassé.*

Il caramello.

Dopo il *gran cassé* fate alzare ancora qualche altro bollore. Appena sentite un leggero odore, ritirate prontamente lo zucchero; dicesi allora giunto al grado deno-

minato di solito *caramello*; e si riconosce dal calore rossastro.

Se bollisce poco di più, brucierebbe e non servirebbe più. Quest' ultima cottura è speciale; e deve usarsi soltanto per la cottura di mandorle arrostite e quando si tratta di colorare lo zucchero.

Pasticcio di pomi.

Prendete dei bei pomi, detti *reinette*. Pelateli e toglietene i semi. Metteteli al fuoco in una bacinella d' acqua e teneteveli tanto da ridurli molto teneri. Allora ritirateli e fateli scolare sopra lo scolatoio. Quando sono divenuti freddi, schiacciateli in marmellata e fate ridurre per metà, rimettendo al fuoco. Dopo ciò, ritirateli e versateli in vaso di terra verniciato.

Fate cuocere al *cassé* (vedi sopra) lo stesso peso di zucchero; ritirate la bacinella dal fuoco ed unitevi pian piano la marmellata mettendo sopra un fuoco lento. Fate alzare alcuni bollori e rimestate la marmellata fino a che lasci il fondo della bacinella, mettendo allora nelle forme. Quando queste sono piene, appianate la superficie, passatevi dello zucchero in polvere e metteteli

nella stufa. Il giorno susseguente, ritirate la vostra pasta dalle forme, posatela sopra una stamigna e mettete ancora per un giorno alla stufa. Racchiudete poi in scatole ben chiuse, disponendo i pomi per fila e passando un foglio di carta in mezzo a ciascuno.

Pasticcio di pomi

(detti reine Claude).

Prendete di questi pomi quando non sono ancora del tutto maturi. Toglietene i semi, metteteli in una bacinella con un po' d'acqua e fate alzare un bollore sopra un fuoco forte. Dippoi fate scolare sopra una stamigna, e raffreddati che siano, schiacciateli. Pesate la polpa ed aggiungete lo stesso peso dello zucchero. Pel resto, medesimo procedimento come per gli altri pomi.

Pasticcio di mirabelle

(Sorta di susine).

Prendete delle *mirabelle* ben mature, toglietene il nocciolo e mettetele in una bacinella con un po' d'acqua e fate alzare alcuni bollori. Fate scolare sopra una stamigna e schiacciatele. Rimettetele al fuoco

e fatene svaporare l'umidità. Ritirate la bacinella dal fuoco, pesate la marmellata, aggiungendovi stessa quantità di zucchero cotto al *piccolo cassé;* e pel resto, fate come pel pasticcio dei pomi.

Pasta d'albicocche.

Scegliete delle belle albicocche, pelatele e toglietene il nocciolo. Poi mettete al fuoco in una bacinella con un po' d'acqua. Rimestatele, servendovi d'una spatola, e finò a che siano ridotte in marmellata; dopo di che farete scolare sopra una stamigna e per ultimo le ridurrete in pasta o poltiglia. Rimettete la polpa al fuoco per far svaporare l'umidità. Pesate la marmellata ed aggiungete eguale peso di zucchero cotto al *piccolo cassé* (vedi pasta di pomi).

Pasta di cotogni.

Cercate dei cotogni molto maturi, togliete la pelle ed i semi; indi tagliateli in quarti, metteteli in una bacinella con un po' d'acqua e fate alzare alcuni bollori. Quando saranno ridotti teneri, posateli sopra una stamigna perchè scolino; schiacciateli, e pel resto, medesimo procedimento dei precedenti.

Aranci glacés.

Pelate gli aranci togliendo tutta la parte cotorosa e separandoli in quarti senza crepacciarli a che ne esca il succo. Infilzateli (passando un filo nell'angolo rappresentato da questi quarti) nel mezzo del frutto. Annodate il filo in modo da formare un anello. Procuratevi tanti uncinetti in filo di ferro, che abbiano la forma d'un S per quanti sono i quarti d'arancio. Fate cuocere in una bacinella, dello zucchero al *gran cassé*, cioè al grado di quello che precede pel caramello biondo. Immergete ciascun quarto nello zucchero bollente, ritiratelo subito e sospendetelo subito ad uno spaghicello ben teso di traverso o ad una bacchetta. Badate che lo zucchero, durante l'operazione non giunga al grado di *caramello*.

CONFETTURE

Osservazioni sulle confetture.

Non lasciate mai raffreddare le confetture nella bacinella, che essendo di rame stagnato vi si formerebbe di certo il verde-

rame. Non abbandonate le confetture quando sono sul fuoco; e tenete lo schiumatoio per togliere sopra la schiuma mano mano che si presenta.

Mettete in vaso le confetture calde e lasciatele scoperte fino a tanto che sieno intieramente raffreddate.

Tagliate allora dei rondelletti di carta bianca che essi abbraccino l'orificio dei vasi, bagnate i rondelletti con buona acquavite e copritene la confettura. Coprite i vasi con un' altra carta che li fasci al disopra e da non toccare quello di sotto. Legate solidamente con spago, tagliate la carta in modo uniforme sotto lo spago. Scrivetevi la specie di confettura, come l'anno ecc., e racchiudete in luogo asciutto.

Gelatina di ribes.

Prendete dei ribes, due terzi rossi ed un terzo bianchi. Schiacciateli e metteteli sulla stamigna, poi in uno straccio di grossa tela. In questo straccio stringete i ribes per farne uscire il succo. Lasciate riposare il succo per 24 ore, poi decantate in modo che la parte densa che si è deposta rimanga nel fondo. Mettete questo succo in una ba-

cinella con un chilogramma di zucchero per ogni chilogramma di succo. Fate bollire a gran fuoco, tempo un quarto d'ora; schiumate attentamente, ed aggiungete dei lamponi intieri nella proporzione di un chilogramma per cinque chilogrammi di succo. Passate la gelatina alla calza e mettete in vasi.

Ecco un altro modo di preparare la *gelatina di lamponi* che ci pare preferibile.

Sgranate i ribes, fate aprire gli acini mettendoli al fuoco in una bacinella. Dopo un primo bollore, levateli, stringeteli in una tela forte che avrete precedentemente bagnata. Aggiungete al sugo che avrete pesato, 750 grammi di zucchero per ogni chilogramma di succo. Fate bollire a gran fuoco, tempo cinque minuti; aggiungetevi il succo di lamponi nella proporzione sopra indicata più sopra, fate bollire ancora dieci minuti e versate nei vasi.

Gelatina di ribes alla reale.

Sgranate o togliete dal grappo dei lamponi nella proporzione sopra indicata. Fate sciogliere in una quantità sufficiente di acqua che porrete in una bacinella sul fuoco,

una quantità di zucchero eguale a quello dei ribes. Quando lo zucchero avrà cotto per un quarto d'ora, aggiungetevi i ribes. Lasciateli sul fuoco per dieci minuti, ritirateli, passateli alla stamigna e mettete in vasi la gelatina.

Questo metodo di operare dà alla gelatina un colore più vivace e più fresco; però, è meno economica della precedente e non conviene se non quando si voglia fare una piccola quantità di gelatina.

Ciò che rimane sulla stamigna si può mangiare e pei ragazzi sarà la loro delizia.

Confettura di ciliege.

Prendete delle ciliege sufficientemente mature. Toglietene il nocciolo senza guastarne la pelle. Metteteli in una bacinella con un mezzo chilogramma di succo di ribes per dieci chilogrammi di frutto, e sette ettogrammi di zucchero per un chilogramma di frutto. Fate bollire, schiumate e rimestate piano le ciliege. Dopo un'ora di ebollizione, la confettura è abbastanza ridotta e riempitene i vasi.

Gelatina di pomi.

Fate cuocere in marmellata una certa quantità di pomi detti *reinette*. Questa operazione dopo che i pomi saranno stati pelati e spaccati in quattro e che sia stato levato il seme interno di ciascuno. Mettete nella marmellata un po' di garofano, scorza esterna di limone, ed il sugo. Mettete sopra un vaso una grande stamigna; vuotate la marmellata nella stamigna e lasciate uscire tutto il succo senza premere la polpa. Mettete in una stamigna del zucchero bianco di quello bello; la quantità da corrispondere in peso a quello del succo che avrete ottenuto. Aggiungete un mezzo litro d'acqua per un chilogramma di zucchero. Per assicurarsi il grado di cottura, bisogna che lo zucchero che si farà girare tra le dita, si rompa prontamente.

Quando lo zucchero sarà cotto a sufficienza, unitevi e rimestate i pomi nel loro succo. Fategli alzare cinque bollori tenendo sul fuoco, schiumate attentamente.

Gelatina di cotogni.

È neccessario che i cotogni sieno molto maturi. Pelateli, tagliateli per rotelle, toglietene i semi e passateli nell'acqua bollente.

Quando le rotelle saranno ammollite, ritiratele e mettetele sopra una stamigna chiara, e nella quale il succo passi naturalmente.

Posate il succo ed aggiungetevi egual peso di zucchero. Fate cuocere fino a che la gelatina prenda consistenza, il che riconoscerete facendone cadere una goccia sopra un corpo freddo.

La feccia o ciò che rimane sopra la stamigna si può utilizzare per fare la pasta di cotogni. Detta feccia, dopo unitala a due volte il suo peso di zucchero in polvere, s'impasta collo spianatoio, la si taglia in rondelletti collo strumento proprio a tagliare oppure con un bicchiere da liquore rovesciato. Si fanno poi asciugare questi rondelletti sopra un foglio di carta, mettendo al forno da cui sia stato ritirato il pane.

Confetture di prugne

(dette mirabelle).

Togliete il nocciolo delle prugne, fatene cuocere il terzo senz'acqua, mettendole nella bacinella tanto da ramollirle e trarne facilmente il succo, il che farete spremendo fortemente in un panno; mettete in questo succo le mirabelle che avevate riservate,

aggiungete un quarto di chilogramma di zucchero; fate cuocere schiumando senza interruzione e fino a che tutta la parte liquida sia svaporata e mettete in vasi.

Confetture di prugne

(dette di regina Claudia).

Si opera allo stesso modo delle mirabelle, soltanto far cuocere un po' di più.

Confetture di crespini o berberi.

Scegliete grossi grappoli di crespini maturissimi, sgranateli in una bacinella piena d'acqua, fate bollire 20 minuti, ritirateli con uno schiumatoio, schiacciateli con cucchiaio di legno e passate alla stamigna. Pesate il succo, aggiungendovi stessa quantità di zucchero, alcuni cucchiai di gelatina di pomi se ne avete, rimettete al fuoco dieci minuti e versate in vasi.

Confetture di fragole.

Fate cuocere al *lissé* (vedi *cottura dello zucchero)* dello zucchero, gettatevi lo stesso peso di fragole, lasciate alzare alcuni bollori, schiumate e versate in vasi. Le *confetture di lamponi* si operano allo stesso modo.

Confetture di pesche.

Pelate delle pesche poco mature, tagliatele in quarti, mettendo in una bacinella piena d'acqua bollente e lasciatevele due o tre ore. Ritiratele, fatele scolare e mettetele in uno sciroppo fatto con egual quantità di zucchero eguale a quella del frutto. Fate alzare alcuni bollori e mettete in vasi.

Confetture fatte senza fuoco.

Prendete una certa quantità d'aceto bianco di buona qualità, proporzionata al numero di libbre di confetture che si vogliono preparare. Vi si mette quantità sufficiente di zucchero in polvere onde l'aceto, in capo a qualche tempo possa cambiarsi in sciroppo acetoso, in cui l'acido non domini troppo, nel quale sciroppo si porranno i frutti da conservarsi. Bisogna badare di scegliere i frutti perfettamente maturi ed in tempo asciutto. In capo a sei mesi, lo sciroppo avrà compenetrato perfettamente i frutti. Ancora badare di tenere i vasi di terra che li contengono, in un sito non troppo caldo, non troppo freddo.

I frutti così confettati conservano tutto il loro colore ed acquistano uno squisitissimo sapore.

Sapa o mosto cotto di Borgogna.

Scegliete uva maturissima che sgranerete e di cui estrarrete il succo a mezzo dello spremitoio od altro arnese. Mettete questo succo in caldaio e fate bollire a riduzione di metà, badando di rimestare onde non si attacchi. Prendete delle pere adatte a cuocere (quella detta *Messire tean* è la più propria alla cottura); pelatele, tagliatele in quarti e mettetele nel mosto che farete ancor ridurre d'un terzo, mediante ebollizione. Allora le pere saranno cotte e porrete la sapa in vasi.

Modo di scandire le confetture.

Le confetture conservandosi a lungo, lo zucchero s' innalza alla parte superiore, cristallizzandosi e formando una crosta dura, dicesi allora che le confetture sono *candite*. Lo zucchero infatti vi è allo stato di cristallizzazione e le confetture sono disgustose. Volendosi ridurre allo stato naturale, versate sopra un po' d'acqua tepida

ed immergete il vaso in un bagno maria. Lo zucchero si scioglie, combinandosi nuovamente colla sostanza del frutto e possono allora essere presentabili, ma bisogna mangiarle presto, senza di che vi si formerebbe la fermentazione e si guasterebbero. Quindi si rende manifesto che non bisogna scandire i vasi se non quando si voglia farne uso.

Conserva di fiori d'arancio.

Fate sciogliere un chilogrammo di zucchero, schiumate attentamente, aggiungetevi 250 grammi di fiori d'arancio freschi, e ben mondati. Fate cuocere al piccolo *cassé,* ritirate dal fuoco, rimestate vivamente colla spatola quando il miscuglio comincia a gorgogliare e versatelo in cassettine di carta di forma quadrata.

FRUTTI CONFETTATI

Ciliege.

Prendete tre chilogrammi di belle ciliege da cui toglierete il gambo ed i noccioli. Fate cuocere al *perlé* due chilogrammi di zucchero, mettetevi le ciliege e fate alzare alcuni bollori. Schiumate attentamente,

mettetele poi in vaso di terra verniciato. Il giorno susseguente, fate scolare le ciliege, rimettete a cuocere lo zucchero alla *petite nappe* (vedi più sopra), mettetevi nuovamente i frutti e fate alzare cinque o sei bollori. Rimettetele collo zucchero in una terrina e ponete alla stufa per dodici ore. Posatele dippoi sopra una stamigna e disponetele sopra un' ardesia o lavagna infarinandole di zucchero.

Noci confettate.

Prendete noci di quelle grosse, quando sono ancor verdi e che il guscio o parte legnosa non sia ancor formata, mondatele lasciandone il solo bianco e mano mano mettetele in acqua fresca. Fate bollire dell'acqua in una bacinella e gettatevi le noci con un pizzico di allume in pezzetti, onde conservino la loro bianchezza. Quando sono ridotte tenere ritiratele e mettetele in acqua fresca.

Fate cuocere dello zucchero al *lissé* (vedi a questo articolo) e quando sarà raffreddato, versatelo sulle noci che avrete ritirate dall'acqua e porrete in una terrina. Tale operazione deve ripetersi tre giorni di seguito,

badando ogni volta, di ritirare le noci e rimettere lo zucchero al fuoco. Bisogna evitare di far bollire lo zucchero che farebbe prendere alle noci un colore nero. Fate cuocere dippoi lo zucchero 5 o 6 volte, di grado in grado, passando dal *lissé* fino al *gran perlé;* badando ogni volta di aggiungere zucchero chiarificato, ed ogni volta versando sulle noci. Quando sarà l'ultima volta, mettete il miscuglio alla stufa tenendovelo per 12 ore e fate scolare le noci sopra un canniccio e racchiudete in scatole.

Questa confettura, di gusto squisito, è eccellente anco per lo stomaco.

Prugne di regina Claudia.

Prendete delle prugne suddette, quando però non ancora ben mature. Fatevi dei fori di spillo in diverse parti, toglietene il gambo, mettetele in bacinella con quantità d'acqua sufficiente onde si bagnino completamente. Quando l'acqua sarà all'incirca bollente, ritirate le prugne ed il dì susseguente rimettetele sopra fuoco lento e nella stessa acqua. Spandete sopra un pizzico di sale, spinaci o agresto. Lasciate due o tre ore al fuoco senza farle bollire, e quando sa-

ranno ridivenute verdi, aumentate il fuoco fino a che galleggino sull'acqua. Allora gettatele in acqua fresca; e quando saranno raffreddate, fate scolare l'acqua. Fate cuocere lo zucchero al piccolo *lissé*, mettetevi le prugne alle quali farete alzare quattro o cinque bollori. Schiumate attentamente e versate il miscuglio in una terrina. Nei giorni susseguenti, fate subire allo zucchero alquanti gradi di cottura, separandone ogni volta le prugne, ove le lascierete affinchè ricevano un bollore coperto. Quando lo zucchero sarà al *perlé*, mettete il miscuglio alla stufa, tenendovelo 24 ore. Per ultimo ritirate le prugne e ponetele sui cannicci.

Pere.

Prendete delle belle pere del paese di Beurré o di Rousselet, e quando sono ancora ben solide, mettetele al fuoco in una bacinella con quantità sufficiente d'acqua onde si ricoprino. Quando sono fatte tenere, passatele in acqua fresca; ritiratele attentamente e togliete il gambo. Fatevi un foro fino al centro; e mano mano mettetele in acqua fresca. Rimettete dippoi al fuoco con buon pizzico di allume in pezzetti per impedire che prendano un colore nero. Quando

saranno ben rammollite saranno abbastanza imbianchite; ed allora fatele raffreddare ponendole in acqua fresca e farete scolare. Fate cuocere dello zucchero al *piccolo lissé;* mettetevi le pere ed operate pel resto come per le prugne.

Prugne di mirabelle.

Prendete delle mirabelle, quelle belle e non troppo mature. Foratele con spillo e mettetele in acqua fresca. Imbianchitele in acqua bollente; e quando galeggiano, ritiratele dalla bacinella e mettete nuovamente in acqua fresca. Fate cuocere dello *zucchero alla nappe* (vedi a questo articolo); e quando l'avrete schiumato, gettatevi le mirabelle, alle quali farete alzare un bollore coperto. Ritiratele e fate scolare, facendo cuocere ancora lo zucchero alla *nappe* e versandovi le prugne che ritirerete dopo un bollore coperto, e pel resto operate come per le prugne di regina Claudia.

Marroni confettati.

Prendete bei marroni di Lione ai quali ritirerete la prima pelle. Gettateli in una bacinella piena d'acqua bollente. Quando saranno imbianchiti, e li riconoscerete dalla

pelle quando la si può togliere facilmente, metteteli mano mano in una bacinella d'acqua tiepida in cui avrete spremuto il sugo d'un limone. Fate scolare e passateli in acqua fresca.

Fate alzare ai marroni alcuni bollori mettendoli in zucchero chiarificato e cotto al *cassé* (vedi a p. 76); poi mettete a scolare in una stufa. Rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo cuocere alla *nappe* (vedi a p. 72). Fate alzare ai marroni un primo bollore e rimetteteli alla stufa. Fate cuocere lo zucchero al *perlé* e facendo cuocere ancora i marroni; e quando saranno raffreddati, *fate lo specchio*, ossia il *glacé* nel seguente modo:

Fate cuocere dello zucchero al *soufflé* (vedi, a p. 75) e gettatevi i marroni. Quando vedretè lo zucchero imbianchire, ritirateli attentamente con uno schiumatoio; badando di non gualcirli. Posateli sui cannicci ove asciughino prontamente e formino un bel *glacé*.

Angelica confettata.

Tagliate dei bei steli di angelica ben teneri, della lunghezza di 18 centimetri. Gettateli in acqua pronta alla bollitura,

ritirate la bacinella dal fuoco e fate per un'ora prendere l'infusione all'angelica. Ciò vi permetterà di togliere con un coltello le filamenta e la superficie della prima pelle. Gettateli mano mano nell'acqua fresca; metteteli dippoi al fuoco in una bacinella d'acqua, fate bollire fino a che sono imbianchite totalmente; ciò che riconoscerete quando una testa di spillo potrà facilmente trapassarle. Ritirate allora la bacinella dal fuoco e gettatevi un po' di sale o un pizzico di agresto schiacciato. Lasciate raffreddare in ques' acqua; poi passate gli steli nell'acqua molto fresca e fate scolare.

Passate l'angelica in zucchero cotto al *piccolo lissé*, fate alzare alcuni bollori e ritiratela. Il giorno susseguente fate cuocere lo zucchero *alla nappe*, e rimettetevi l'angelica per farle alzare ancora alcuni bollori. Ricominciate così due volte, aggiungendo sempre dello zucchero chiarificato. Per ultimo, fate cuocere al *gran perlé;* fate alzare alcuni bollori all'angelica e lasciatevela un giorno intiero. Dopo ciò, fate scolare e seccare alla stufa sui cannicci. L'indomani rivoltatela, e quando sarà secca, mettetela in scatole.

Frutti all' acquavite.

Prendete delle belle ciliege cui taglierete il gambo per metà; e, mano mano mettetele in boccali che riempirete d' acquavite e nei quali per ogni litro di buona acquavite, metterete 150 grammi di zucchero. In capo a due mesi si possono mangiare.

Pomi regina Claudia all' acquavite.

Prendete di questi frutti, ma belli, e quando ancor verdi. Dopo tagliati per metà il gambo e forateli con spillo, metteteli in acqua bollente dalla quale li ritirerete prontamente per immergerli in acqua fresca. Si fanno asciugare sopra una stamigna e si dispongono in un boccale versandovi due chilogrammi e mezzo di sciroppo di zucchero chiarificato e sufficiente acquavite da tenerli bagnati. Si toppa il boccale, e sei settimane dopo si possono mangiare.

Le mirabelle, i perniconi sorta di susine, si mettono all'acquavite operando allo stesso modo.

Albicocche all'acquavite.

Per due chilogrammi di frutti, si fanno chiarificare 500 grammi di zucchero aggiungendovi tre litri d'acquavite. Occorre che le albicocche non siano troppo mature. Pel resto operate come per le prugne.

AMARASCHI E LIQUORI.

Gli amaraschi o *ratafià* sono liquori composti del sugo di frutti, d'acquavite e di zucchero. Differiscono dai liquori propriamente detti perchè questi ultimi si ottengono col mezzo della distillazione.

Si fanno amaraschi rossi ed amaraschi bianchi.

Noccioli.

Pestate cinquanta noccioli di albicocche e di pesche; e mettetele in infusione per quattro mesi in una bottiglia d'acquavite. Aggiungete 4 grammi di fior d'arancio, 3 grammi di cannella, e 125 grammi di zucchero che farete sciogliere in un po' d'acqua.

Cassis

(sorta d'albero).

Mondate 5 chilogrammi di cassis che schiaccerete e porrete in una brocca o mezzina con 9 litri d'acquavite. Si possono aggiungere alcune punte di garofano ed un po' di cannella. Si espone questo miscuglio al sole per uno o due mesi, si passa alla calza e vi si fa sciogliere 1 chilogrammo e 150 grammi di zucchero in un po' d'acqua, poi si mette in bottiglie.

Mallo di noce.

Si prendono 150 noci verdi un po' grosse ma col guscio non ancor formato. Dopo pestatele, si mettono in infusione per due mesi con 4 grammi di noce moscato e pari quantità di garofano in 8 litri d'acquavite, poi si passa alla stamigna. Si fanno sciogliere 2 chilogrammi di zucchero in questo liquore che si mette in un vaso per tre mesi, poi lo si decanta e si mette in bottiglie.

Acquavite di Grenoble.

Si fa sciogliere 1 chilogrammo di zucchero in due litri di succo di lamponi ed un mezzo litro di succo di ciliege. Si ag-

giungono quattro litri d'acquavite, poi si lascia riposare il miscuglio, si decanta e si mette in bottiglie ben turate.

Acquavite di sette grana.

Si prendono 25 grammi della seguente grana: semenza d'angelica, di corvi, coriandolo, finocchio, aneto, anici, cimino. Si pestano per metà e si mettono in infusione per un mese in sei litri d'acqua. Si fa sciogliere 1 chilogrammo e 150 grammi di zucchero in un litro d'acqua che si riunisce all'infusione e si filtra il miscuglio.

Acquavite di lamponi.

Si prendono due litri di succo di lamponi. Vi si aggiungono quattro litri d'acquavite, 4 grammi di cannella sminuzzata ed altrettanto garofano. Si lascia il miscuglio per un mese, poi lo si decanta. Aggiungetevi 1 chilogrammo di zucchero e filtrate. Il *ratafià* di fragole, come quello delle *more* si opera allo stesso modo.

Acquavite d'albicocche.

Prendete un quartuccio d'albicocche, tagliatele in pezzetti e rompete il nocciolo per tirarne fuori le mandorle che si pelano,

Mettete tutto in una mezzina con mezzo litro d'acquavite, 250 grammi di zucchero, alcune punte di garofano e cannella. Turata la mezzina, si lascia in infusione per tre settimane, badando di agitare spesso il vaso, poi si passa alla calza.

Acquavite di cotogni.

Prendete dei cotogni maturissimi, asciugateli bene, gratuggiateli e toglietene i semi. Lasciate macerare due o tre giorni, poi spremete il succo forte attraverso un pannolino. Per un litro di succo mettete tre quarti d'acquavite, e per ciascun litro di questo *mèlange*, aggiungete 150 grammi di zucchero. Dopo sei settimane chiarificate.

Vespetrò.

Prendete 64 grammi di semenza d'angelica, 32 grammi di coriandoli, 8 grammi di finocchio, altrettanti di anici, 2 limonì intieri tagliate in fette, mettete il tutto in due litri di buona acquavite, lasciate macerare otto giorni, poi passate ed aggiungete un litro di zucchero. Filtrate e mettete in bottiglie.

Anisette.

Prendete e pestate per metà 30 grammi di anici verdi, 1 grammo di cannella, 15 grammi di coriandoli. Mettete tutto in infusione in un litro d'acquavite con un litro di zucchero a metà sciolto in un po' d'acqua. Passate al filtro.

Acquavite di fiori d'arancio.

Prendete 10 grammi di fiori d'arancio mondati, fateli stare in infusione quattro giorni in due litri d'acquavite vecchia, passate alla stamigna, aggiungete una libbra e mezza di zucchero sciolto in un mezzo litro d'acqua, filtrate e mettete in bottiglie.

Curacao.

Il curacao di Olanda può farsi soltanto colla distillazione. Ecco un metodo che senza pretendere di arrivare con ciò alla perfezione può essere buonissimo.

Lasciate macerare per 15 giorni in una bottiglia ben turata, 50 grammi di scorza d'arancio secco, 2 grammi di cannella, un grammo di punta di garofano, 50 grammi di legno di pernambuco per dare il colore,

con un litro d'acquavite. Badate d'agitare ogni giorno la bottiglia. In capo a questo tempo, fate sciogliere al fuoco una libbra di zucchero, un mezzo litro d'acqua, versate nell'acquavite e filtrate.

Sistema per far invecchiare l'acquavite.

Per ogni litro d'acquavite, versate sei goccie d'ammoniaca liquida. Agitate fortemente la bottiglia, badando di prima turarla. Fra pochi giorni l'acquavite avrà perduto la sua durezza e sembrerà vecchia come un'acquavite di più anni. In questo procedimento l'ammoniaca è in troppa piccola quantità per poter nuocere.

L'addizione di 10 litri di sciroppo di zucchero bianco in un barile di 250 litri bonificherà egualmente quest'acquavite.

Altro procedimento.

Ad un barile di 250 litri, aggiungete 4 litri di rum della Martinicca di buona qualità, 5 chilogrammi di sciroppo di zucchero. Innanzi tutto mischiate lo sciroppo di zucchero ad alcuni litri di acquavite che avrete

estratta dal barile. Se vedete che il *mélange* è torbido, filtrate, rimettete nel barile, agitando l'acquavite con un bastoncello al fine di mischiare bene il tutto.

Degli sciroppi.

Si da il nome di sciroppo alle preparazioni liquide cui si aggiunge una quantità sufficiente di zucchero per dare una certa consistenza da poter produrre 35 gradi all'areometro. L'acqua e lo zucchero sono la base di quasi tutti gli sciroppi, eccetto quello al punto che racchiude una forte porzione d'alcool.

Per conoscere se uno sciroppo è abbastanza cotto, e senza servirsi dell'areometro, si prende collo schiumatoio una piccola quantità di sciroppo bollente, lasciandone cadere alcune goccie sopra un piatto. Se le goccie si suddividono in goccette, bisogna continuare la cottura. Se la goccia è unica, lo sciroppo è sufficientemente cotto.

Gli sciroppi possono prepararsi caldi e freddi.

La preparazione di questi ultimi si fa sciogliendo nell'acqua il doppio del suo peso di zucchero, ossia mettendo 1 chilogrammo di zucchero in 500 grammi d'acqua,

o d'un succo di frutto che si ottiene spremendolo, come il succo d'arancio, di limone, ribes, more, ecc. Si passa dippoi alla stamigna e si tiene al fresco in bottiglie ben turate.

Gli sciroppi ottenuti mediante cottura si fanno mettendo 500 grammi di zucchero in un chilogrammo di liquido e facendo svaporare fino allá consistenza sopra indicata. Facendosi svaporare, o piuttosto concentrare il succo prima di aggiungervi lo zucchero, lo sciroppo che si ottiene è più gustoso, ma si conserva meno bene.

Gli sciroppi fatti col mezzo della cottura debbono sovente essere schiariti servendosi del bianco d'uovo che si mette nello sciroppo. Dopo sbattuto il tutto, si lascia riposare e si decanta.

Questi principi generali sono tuttavia sottoposti ad alcune modificazioni che qui indicheremo.

Sciroppo d'aceto.

Chiarificate 1 chilogrammo di zucchero, fate cuocere al *piccolo cassé*, versatevi 500 grammi d'aceto rosso. Fate alzare un bollore al miscuglio, poi ritirate dal fuoco.

FRUTTA

Sciroppo d'aceto ai lamponi.

Prendete 1 chilogrammo di lamponi, nettateli e mettete in un vaso. Versate sopra 4 litri d'aceto rosso, poi passate il tutto spremendo attraverso un pannolino. Filtrate il miscuglio; e dopo misuratelo, aggiungetevi il doppio di zucchero chiarificato che farete dapprima cuocere al *piccolo cassé*. Rimettete la bacinella al fuoco e tenete fino a tanto che lo sciroppo alzi due o tre bollori, indi ritirate.

Sciroppo di gomma.

Fate sciogliere sopra fuoco lento, 250 grammi di gomma arabica con mezzo litro d'acqua. Fate divenir chiaro e cuocere alla *nappe* (vedi a p. 72) 3 chilogrammi di zucchero. Versatevi la decozione di gomma e fate alzare alcuni bollori.

Sciroppo d'orzata.

Prendete 750 grammi di mandorle dolci, 150 grammi di quelle amare, 125 grammi acqua di fior d'arancio, 1 chilogrammo di

zucchero, 2 chilogrammi e mezzo d'acqua ordinaria e la scorza d'un limone.

Le mandorle debbono essere scelte fresche. Versate sopra dell'acqua bollente allo scopo di separare la pelle. Pelate e passatele mano mano in acqua fresca. Ritiratele e pestatele in un mortaio di legno.

A dati intervalli aggiungete acqua fresca affinchè le mandorle non prendano il sapore d'olio. Proseguite l'operazione fino a che le mandorle siano ridotte in pasta finissima, il che si riconosce, prendendone un poco tra le dita. Ripetete l'operazione fino a tanto che sentirete dei grumi.

Dopo ciò, stemperate la pasta colla metà dei vostri due chilogrammi e mezzo d'acqua. Passate attraverso un pannolino che si farà torcere da due persone in modo da estrarre tutto il succo possibile. Quello che non sarà passato al pannolino, rimettete nel mortaio, e ricominciate a pestare ancora per un quarto d'ora. Coll'acqua che vi rimane stemperate questa pasta, passate al pannolino come la prima volta e buttate via il rimasuglio divenuto inutile.

Chiarificate lo zucchero, fatelo cuocere al *piccolo cassé,* ritirate la bacinella dal fuoco, versatevi il latte di mandorle, rimettete sul

fuoco e fate alzare un leggero bollore. Passate ancora attraverso un pannolino allo scopo di ben mischiare la parte untuosa che galleggia.

Sciroppo di ciliege.

Togliete il gambo ed il nocciolo di belle ciliege molto mature, schiacciatele e fate riposare 24 ore. Passate alla stamigna spremendole. Fate sciogliere nel succo due libbre di zucchero per ciascuna libbra di liquido, mettete al fuoco e fate alzare un bollore. Schiumate attentamente, lasciate raffreddare e mettete in bottiglie.

Sciroppo di ribes.

Prendete sei chilogrammi di ribes da cui toglierete gli acini. Aggiungete 1 chilogrammo di ciliege sbarazzate dal nocciolo. Passate il tutto allo strettoio e mettete in cantina per 24 ore il succo che ne avete ottenuto; e per ultimo passate alla calza.

Fate chiarificare e cuocere al *piccolo cassé* un chilogrammo di zucchero, aggiungetevi 360 grammi di succo di ribes. Rimestate il miscuglio fino da fargli alzare il bollore e ritirate.

Questo sciroppo può farsi ancora misurando il succo dei ribes ed unendovi il doppio di zucchero chiarificato e cotto al *piccolo cassé.*

SCIROPPO DI PUNCH

(Vedi punch a p. 109).

Sciroppo di limone.

Fate bollire delle scorze di limone che porrete in due litri d'acqua. Passate questa decozione alla stamigna, spremetene a parte il succo dei limoni da cui avrete levata la scorza e passate al filtro. Nella decozione mettete due chilogrammi di zucchero e fate cuocere al *cassé.* Ritirate lo sciroppo dal fuoco ed unitevi il succo dei limoni. Fate raffreddare e mettete in bottiglie.

Sciroppo di altea o bismalva.

Prendete 100 grammi di radiche di altea, dopo lavatele, raschiatele; o se preferite, procuratevi eguale quantità di radiche tutte nettate, come si hanno in commercio. Fate bollire per sette, otto minuti, mettendo in quattro litri d'acqua e dopo che saranno state tagliate in pezzi. In questo

caso è bene notare che una ebollizione troppo prolungata sprigionerebbe tale una quantità di mucilaggine, che lo sciroppo non potrebbe conservarsi. Passate la decozione alla stamigna, e fatevi sciogliere un chilogrammo e mezzo di zucchero per ciascun litro. Chiarificate lo sciroppo con bianchi d'uovo, schiumate e fate cuocere al *piccolo perlé* (vedi *zucchero al perlé)*; lasciate raffreddare e conservate lo sciroppo in bottiglie ben tappate e tenute in luogo fresco.

Si sa che questo sciroppo, molto dolcificante, è eccellente per la tosse. Quello che si acquista dai confettieri è forte, più gradevole al gusto, ma meno efficace, perchè invece di usare l'altea, si servono di altre erbe che hanno meno forza. Per altro, nulla impedisce di aromatizzare questo sciroppo prendendo acqua di fior d'arancio che possiede pure delle proprietà calmanti.

BEVANDE CALDE E FREDDE

Punch.

Fate del te, aggiungetevi 375 grammi di zucchero per litro ed un limone tagliato. Dopo ciò, la quantità d'acquavite o di rum, dell'uno o dell'altro, in porzioni eguali, per

dare al punch la parte spiritosa che conviene al vostro palato; indi versate caldo nei bicchieri.

Volendosi accendete il punch, per far questo, versate piano dell'acquavite sul tè, che essa galleggi per leggerezza, ed avvicinando un cucchiaino pieno d'acquavite pura accesa.

Grogs caldo all'americana.

Versate in bicchieri dell'acqua calda. Mettete zucchero a piacimento, coprite con fette di limoni. Versate sopra acquavite o rum, secondo il gusto di ciascuno, ma sempre in modo che il bicchiere sia pieno e datevi fuoco. Quando non arde più, rimestate con un cucchiaio, e bevete quando non è più troppo caldo.

Sciroppo di punch al rum.

Fate chiarificare e cuocere al *piccolo cassé* due chilogrammi di zucchero, spremetevi il succo di un bel limone, e rimestate il miscuglio fino a che abbia fatto un bollore coperto; poi, versate in un vaso, e quando è raffreddato, aggiungetevi il rum e mettete in bottiglie.

Col punch si usa aggiungere quantità

sufficiente d'acqua bollente. Fate scaldare in una casseruola del buon vino; aggiungetevi un pezzetto di cannella e dello zucchero secondo il gusto. Quando è pronto a bollire, ritirate dal fuoco e servite.

Biscoff caldo.

In una coppa di conveniente grandezza, mettete zucchero in pezzi e fette di limone o piccoli aranci verdi. Fate scaldare due bottiglie di buon vino bianco. Quando è pronto a bollire, agitate il miscuglio e servite caldo. Si può aggiungere vino, un po' di cannella o di vaniglia. Per le bevande calde, non si servono che in calici.

Si fa del biscoff freddo e che si può anco servire *alla glace*, con vino bianco, fette di limone e dello zucchero.

Vi è altro genere di bischoff che si serve ancor freddo, con vino rosso o bianco aggiungendovi zucchero ed un pizzico di cime di germogli di *cassé*, la qual cosa comunica un sapore assai piacevole.

Limonata all'acido tartarico o citrico.

Non si hanno sempre sottomano dei limoni per fare le limonate. L'acido tartarico fa da surrogante pel sugo di limone. In

questo caso bisogna che la limonata sia sufficientemente dolce e sarà allora non meno sana che gustosa.

Questo stesso acido può anco servire per fare dei punch e dei *grogs.* Procurandovi dal profumiere o fabbricante di prodotti chimici una boccetta d'essenza di limone grasso (e non quella che serve a cavar macchie e che è distillata) e versandone tre goccie sopra un pezzo di zucchero che si passa nel punch dopo passatovi la fiamma all'uso francese questa piccola quantità d'essenza d'olio comunicherà al punch tutto il profumo di un punch al limone.

Circa alle quantità d'acido da farsi uso, basta un grammo per acidificare convenientemente un litro di limonata. La dose d'acido citrico dev'essere un po' forte.

L'acido tartarico costa 75 centesimi i cento grammi. Simile quantità d'acido citrico che gli è preferibile e che lo surrogherà con vantaggio nella ricetta qui sopra, costa lire 1 e centesimi 20.

Zabaglione al vino.

Prendete una bottiglia di vino di Borgogna, 18 gialli d'uovo e 100 grammi di zucchero vanigliato.

Rompete in una padella dei gialli d'uovo. Aggiungete zucchero e sbatteteli per un istante. Incorporate poco a poco al vino. Mettete la padella sopra fuoco lento, sbattete fino a che la preparazione sia vicina a bollire e versatela in bicchieri.

CAFFÈ.

Il migliore è quello di Moka, il suo profumo è eccellente, ma usato solo non ha corpo. Lo si riconosce alla piccolezza del suo acino quasi rotondo. Il caffè *Bourbon* rassomiglia molto al Moka per profumo, ma ha molto più corpo. Quello della Martinicca è verdognolo, ha molto corpo ed è il più comune. Ecco la mistura o miscela da farsi — 500 grammi di caffè Martinicca e *Bourbon* e 100 grammi di Moka. Il caffè di Moka e *Bourbon* debbon' essere torrefatti insieme ed avere un colore biondo. Il Martinicca pel suo colore verdastro dimanda molto meno tempo per torrefarlo e dovrà avere un color marrone cupo.

Un buon caffè deve produrre una infusione di color marrone chiaro con riflesso dorato, e deve dare al latte un leggero color, giallo. Un caffè, abbenchè di colore sbiadito

può tuttavia essere nel fatto più forte di un altro di colore più cupo per l'effetto della carbonizzazione. Il fondo deve gettarsi, perchè un liquido che si fa passare una seconda volta sul fondo di caffè, perde una parte della ricchezza acquistata passando la prima volta sulla polvere di caffè.

L'uso di far ribollire i fondi per servire ad un nuovo caffè è affare di meschina e mal intesa economia. La prima acqua ha preso al caffè in polvere tutte le sostanze essenziali, ed il fondo darà soltanto un'acqua amara e senza alcuna specie d'aroma.

Il caffè dev'essere sempre caldo. Sopratutto badate di non farlo bollire. Ciò succedendo, bisognerebbe aggiungervi un po' d'acqua fresca. E malgrado ciò, evitate l'ebollizione, essendo essa nociva al profumo ed al palato. In molte case vi è l'uso di mischiare la cicoria al caffè in polvere. Quando si voglia prendere del buon caffè nero devesi fare a meno di impiegare la cicoria; ma si potrà senza il minimo inconveniente, farne uso pel caffè latte.

La cicoria gli dà sostanza, colore e non fa alcun male. È facile a sapere se il *caffè comprato in polvere contiene cicoria.* Riempite un bicchier d'acqua e sulla superficie

mettete il caffè da verificarsi. Se il caffè è scuro, esso galleggierà, se mischiato a cicoria, questa più spongosa del caffè, assorbe l'acqua, e fatta più pesante, va in fondo al bicchiere.

Dippiù, osservate che la cicoria è morbida e si schiaccia facilmente, mentre il caffè conserva la sua durezza abbenchè sia rimasto nell'acqua.

CIOCCOLATTE.

Si trova talmente mischiato ad altre sostanze che riesce quasi sempre impossibile di assicurarsi della sua qualità. Si dice da taluni che la spezzatura dev' essere bruna. si dice da altri che deve avere una grana biancastra. Miglior sistema è quello di torrefare da sè il cacao e di polverizzarlo; ma il più sovente bisogna ed è meglio, rimettersi alla buona fede del fabbricante. Non è necessario di gratuggiarlo, o tagliarlo, ma rompetelo in pezzi, indi versate in una cioccolattiera tante tazze d'acqua quante ne occorrono per tazze di cioccolatte e si pone l'acqua al fuoco. Quando è vicina a bollire, vi si mette il cioccolatte e si fa sciogliere girando la tavoletta tra le mani. Quando ha alzato

alcuni bollori, fate bollire leggermente sulla cenere calda. Prima di servire, rimestate bene col frullo, giratelo per far spumeggiare il cioccolatte e servite caldo.

Cioccolatte al latte ed alla crema.

Se volete che il cioccolatte sia alla crema, fate ridurre al fuoco d'un terzo o d'un quarto, a piacimento, e la parte svaporata riempite con eguale quantità di latte o di crema.

Del cacao.

Quest'eccellente preparazione, poco usata in Francia, si fa colle buccie del cacao. Serve come il cioccolatte di cui prende tutto il sapore; molto adatta per stomachi delicati ai quali una bevanda più leggera conviene assai meglio.

Fate bollire per sei ore, in un litro d'acqua, riduzione fino a metà, 250 grammi di buccie o scorze di cacao. Decantate e spremete i gusci. Alla decozione aggiungete quantità eguale di latte, fate scaldare e zuccherate secondo il piacimento.

THÈ.

Vi sono due principali specie di thè, quello nero e quello verde. L'uno e l'altro sem-

brano appartenere ad una medesima specie; e la differenza delle loro proprietà dipenderebbe dal loro modo di fabbricazione.

Checchè ne sia, il thè verde è eccitante ed irrita il sistema nervoso delle persone di complessione ed impressionabile. Il thè nero è molto più dolce, ma ha minor profumo e sapore. Una miscela dei due thè, in porzioni eguali, soddisfa le condizioni richieste per una bevanda sana e gustosa.

Per fare il thè sono necessarie precauzioni diverse.

Primieramente, l'acqua dev' essere pura e dolce, il vaso in cui si fa bollire non deve comunicare alcun sapore estraneo; l'aroma del thè è talmente sottile e delicato che perderebbe tutta la sua finezza. L'acqua vuol essere bollente. Senza di ciò non si otterrebbe che un thè poco colorato e senza aroma. Cominciate a scaldare la teiera, mettetevi la quantità necessaria di foglie, e versatevi subito l'acqua, riempiendola per metà. Lasciate in infusione per cinque minuti, poi terminate riempiendo la teiera con acqua sempre bollente. Rimettendovi acqua bollente, badate di aggiungervi una quantità di thè eguale alla metà di quello che avrete preso la prima volta.

GELATI

Gelatiera di famiglia.

Nulla di più facile che fabbricarsi una gelatiera. Prendete un fondo di botte, nuova o vecchia, poco monta, e fatela fasciare. In fondo alla botte, fate un letto di cinque ad otto millimetri di carbone in polvere. In questa prima botte. mettete un'altra la cui grandezza sia metà della prima, in modo, da poter intercalare o mettere fra le due e tutto all'intorno e d'ogni lato, per lo spessore di cinque centimetri di carbone in polvere. La seconda botte, messa al posto, dev'essere 8 centimetri meno alta di quella che la contiene. allo scopo di potervi aggiustare un coperchio.

Questo coperchio è facile a farsi; e basta dello spessore di 15 millimetri. Fate due fondi eguali, forate uno di essi da avere il diametro di sei soli centimetri.

Riunite i due fondi, tenendoli alla distanza di sei centimetri, servendovi all'uopo di piccoli tarselli raccomandati da punte, e terminate il congiungimento, inchiodando

all' intorno una fascia di zinco o di latta, larga 11 centimetri; in modo che la foglia di latta, che sporgerà di tre centimetri sull'una delle faccie del fondo, possa con questa sporgitura entrare nella polvere del carbone ed opporsi più efficacemente alla comunicazione dell'aria esterna.

Fate attenzione di formare la sporgitura del zinco dalla parte il cui fondo non è stato forato. Quest' apertura essendo destinata al seguente uso; primieramente all' introduzione del carbone in polvere nell'interno di questo coperchio, e questo scopo raggiunto, un tappo di legno formante sporgenza, servirà d' impugnatura per aprire e chiudere questa gelatiera di famiglia.

Miscele refrigeranti per ghiacciare l' acqua.

La chimica ci ha indicato parecchie miscele che producono un infresco considerevole e che servono per ridurre l'acqua allo stato di ghiaccio.

	Producono un gelo di
8 parti di solfato di soda . . . . . 5 parti d'acidò clorolidrico	17 gradi sotto zero
2 parti di ghiaccio pesto o di neve . 1 parte di sal marino.	18 » » »
3 parti di solfato di soda . . . . . 2 parti d'acido azotico allungato in acqua	19 » » »
6 parti di solfato di soda . . . . . 7 parti d'azotato d'ammoniaca. . .	26 » » »
9 parti di solfato di soda . . . . . 4 parti d'acido azotico allungato nell'acqua . , ...	29 » » »

L'acqua si mette a congelare in un vaso di porcellana che si mette in altro vaso più grande. In questo si pongono le miscele che debbono operare la congelazione dell'acqua.

Modo di cignare.

Mettete in fondo d'un secchio un pezzo di ghiaccio dello spessore di 5 centimetri e che voi arrotonderete per quanto possibile.

Guarnite questo fondo con ghiaccio pesto su cui spargerete due pugni di salnitro. Mettete la sorbettiera coperta sotto il pezzo di ghiaccio, e fate all'intorno dei letti di ghiaccio e salnitro che premerete col frullo (1). Terminate con uno strato di salnitro. Il salnitro conviene meglio del sal marino, nel quale caso sarà pestato bene.

Gelato alla vaniglia.

Prendete un litro di crema, 375 grammi di zucchero passato allo staccio, dieci gialli d'uovo, un bastone di vaniglia. Mettete tutto in una padella di rame non stagnato, fate scaldare agitando fino a tanto che la crema s'attacchi al cucchiaio. Passate allo staccio di seta fina e fate raffreddare agitando.

Mettete la composizione nella sorbettiera

(1) Bastone lungo 60-80 centimetri e terminante in punta da una parte.

che avrete legato con cigna come sopra, e chiudete. A mezzo dell'ansa o manico imprimete un giro di rotazione da destra a sinistra, e da sinistra a destra, così operando per 8 o 10 minuti. Quando si sarà alzata a 6 o 8 centimetri sul suo livello, passate la mestola contro le pareti ed il fondo per distaccare quello che rimane aderente e rimescere le parti gelate. Chiudete la sorbettiera per proseguire ancora alcuni minuti. L'apparecchio vuol essere a metà congelato, passate la mestola portandola dalle pareti al centro e all'altezza dell'acqua. Proseguite fino a tanto che la composizione abbia fatto presa e che sia morbida e liscia.

Gelato al limone.

Fate cuocere una libbra al *piccolo lissé*, versatelo in una terrina con un bicchier d'acqua; aggiungetevi il succo di sei limoni, la scorza di due e fate prendere in infusione tutto insieme per in circa un'ora. Passate dopo ciò alla stamigna di seta e versate alla sorbettiera.

Il gelato d'arancio, pesche, albicocche, si preparono nello stesso modo.

Gelato di fragole.

Spremete due libbre di fragole in una stamigna messa sopra una terrina. Al succo, aggiungete un bicchier d' acqua, il succo d'un arancio o d'un limone, 1 bicchiere di zucchero cotto al *piccolo lissé*; passate alla stamigna e versate nella sorbettiera.

Il gelato di ciliege, lamponi, amaraschi si fa allo stesso modo.

In mancanza di frutti, si prende una quantità equivalente di succhi preparati col sistema *Appert.*

Punch alla romana.

Prendete 6 decilitri di zucchero cotto al *piccolo lissé*, il succo di 10 limoni, poi un mezzo litro d'acqua. Mettete questa composizione nella sorbettiera, ed incorporatevi in piccole partite quattro bianchi d' uovo, sbattuti alla neve, ed il rum (al più un bicchiere). Lavorate energicamente intorno alla preparazione che vuol essere untuosa o grassa.

Questo gelato è un po' liquido e deve essere preso non appena servito. Invece del rum, si può usare il maraschino o kirchwasser.

APPENDICE

CAPITOLO PRIMO

Della cantina.

La cantina ove si tengono i vini vuol essere fresca, senza umidità; e per quanto possibile esposta al nord ed abbastanza profonda perchè la temperatura sia eguale, la qual cosa la fa sempre sembrare fredda in estate, calda in inverno. La scala che vi conduce dev' essere abbastanza larga e di dolce discesa, affinchè le botti piene possono esservi portate giù senza tema d'inconvenienti. La cantina non deve avere nel vicinato nè cessi, nè legna, erbaggi od altro fermentabile. È necessario che essa non sia agitata dal passaggio delle vetture, perchè il leggero tremolìo agita il fondigliuolo delle botti e lo tengono in sospeso. Nell' èstate sopratutto si manifestano gl' inconvenienti d'una cantina troppo asciutta; quello maggiore è la deposizione dei vini nelle botti. Per esempio, in una buona cantina una botte di 230 litri assorbe alla imboccatura uno o due

bicchieri al mese, mentre in una cantina asciutta sarà più d'un litro e mezzo. Si rimedia a questo inconveniente turando gli spiragli ed ammassando contro il muro quando esposto al sole, della terra ricoperta con erba. L'umidità al contrario, cagiona l'ammuffitura delle botti e dei tappi e fa scoppiare i cerchi. Si combatte l' ammuffitura ingrandendo gli spiragli e praticando nuove aperture. Quando fa molto caldo, è cosa ben fatta di chiudere gli spirargli per poter mantenere una temperatura eguale. Se il suolo della cantina manda cattivo odore, bisogna smuoverlo e levarne un certo spessore che si rimpiazza con terra asciutta e sabbiosa che sarà stata esposta assai tempo al sole; perchè i vapori mefitici deteriorano alquanto i vini più robusti, anco quando sieno in bottiglie.

Talvolta invece d'una cantina si ha un celliere, ma allora dovrà essere l'apertura soltanto al nord. Ma quale esser possa la sua buona esposizione, il miglior celliere non vale mai, per la conservazione del vino, una cantina anco un po' asciutta; perchè non si può impedire che non regni nel celliere una temperatura troppo fredda in inverno, troppo calda in estate.

Delle botti.

Le botti piene si mettono sopra sedili che dovranno alzarsi dal suolo all' altezza di 20-25 centimetri. Le botti debbono mettersi perfettamente piane, ossia che le due estremità sieno a livello. In questo fondo il fondigliuolo si depone in mezzo alla botte, e si può tirarne del vino chiaro fino che ce n' è. Ogni botte si ammaina se grossa per farla scendere sui sedili, e fra ciascuna si lascia spazio sufficiente per visitare i cerchi dalle due parti.

La stessa ragion vuole che le botti non tocchino al muro, allo scopo di assicurarsi (e si prenderà un lume) che non vi sieno perdite; ed anco per lasciar circolare l'aria, così necessaria alla conservazione delle botti.

Se la cantina è umida, bisogna darvi la maggior aria possibile e badare di pulirla con una scopa almeno tutte le settimane per evitare le ammuffiture. È anco utile di spargere sotto i fusti un po' di calce viva. Con queste precauzioni si eviteranno gli inconvenienti.

Malgrado queste precauzioni, le botti vogliono essere visitate almeno ogni settimana e sopratutto all' epoca degli equinozî. Si

visitano i cerchi che danno dei dubbi; e ciò si fa battendoli leggermente sopra. Se alcuno si rompesse bisogna metterne subito un altro. È sempre utile di avere sottomano un cerchio di ferro spezzato che si può allungare o restringere a piacimento; e se ne farà uso non appena nna botte minaccia delle dispersioni. In mancanza di cerchio, si può supplire con una corda cui si farà dapprima un nodo e che si stringerà a mezzo d'un bastone che si farà girare sullo stesso, e fino a che la pressione sia tanto forte da mantenere le doghe.

Riempitura.

Quando si tiene del vino nelle botti, è prima cosa importante di riempire il vuoto che si forma colla evaporazione, se si vorrà prevenire la fermentazione, il sapor stantìo e l'acidità. È cosa prudente di accudire a questa riempitura una volta il mese. A tal fine, dopo empita la botte con vino dello stesso terreno e qualità, si torna a chiudere badando di riguarnire il cocchiume con un pezzo di panno nuovo. Se si avesse a riempire una botte di vino fino e che non se ne avesse dell'adatto a ciò, noi consigliamo

di colmare il vuoto della botte con ciottoli ben lavati.

Quando il vino è stato tutto tirato dalle botti e sono suscettibili di essere conservate per altro anno, si può, se si vuole, evitare la riempitura, inclinarle da una parte; in modo che il cocchiume bagni costantemente nel vino. In questo modo si evitano gli inconvenienti derivanti dall' introduzione dell' aria.

Tiratura dei vini.

È un operazione che si fa subire al vino per separarlo dal fondigliuolo che, in seguito ad un cambiamento di temperatura, può mescersi al liquido contenuto nella botte ed alterarne la limpidezza.

È di solito in gennaio, febbraio, al più tardi in marzo che si pratica la riempitura. Bisogna scegliere il momento il cui spira il vento del nord o fa tempo asciutto, fresco e chiaro; perchè allora il fondigliuolo si trova meglio precipitato nel fondo della botte.

Si tira il vino con mezzo del sitone o con brocche che si mettono sotto la cannella; e mentre una brocca è piena, la si rimpiazza con un'altra, in modo che il vino non abbia interruzioni uscendo dalla botte.

Per quanto possibile, evitare di mettere il vino in contatto coll'aria, e ciò, per impedire la dispersione di una parte dell'alcool e del profumo del vino. A questo fine si può far uso d'una cannella alla cui estremità sia stato messo un tubetto di *cautchu.* Questo procedimento è doppiamente utile pei vini bianchi che il contatto dell'aria fa ingiallire o alterare sensibilmente. Volendosi evitare d'intorbidare il vino che si trova in fondo di botte, servitevi d'un piccolo martinetto speciale per alzarla pian pianino e senza scosse. Si appoggia il martinetto contro il muro, ponendone i denti sotto le doghe; si gira la manivella quando si arriva in fine di botte e la si inclina come si vuole. Aggiungeremo che ogni vino tirato vuol esser fatto posare se si vuol avere vino schietto di gusto e ben tenuto.

Collaggio dei vini rossi.

Quattro bianchi d'uovo bastano per una botte di vino rosso di 250 litri. Cominciate col ritirare dalla botte due o tre bottiglie di vino. Si sbattono i bianchi d'uovo con

mezza bottiglia di detto vino. Versate il tutto nella botte, e sbattete fortemente il vino servendovi d'un bastone spaccato nel mezzo che introdurrete dalla bocca della botte, imprimendo al liquido un movimento circolare. Può anco farsi, di agitare il vino della botte subito prima di versare i bianchi d'uovo; e si continua dopo di aver messo il *collage*. Col vino ritirato si riempie la botte e la si chiude. In capo ad otto giorni si può mettere il vino in bottiglie o conservarlo nelle botti.

Se il vino è rimasto molto tempo sul fondiglio, gli si può far prendere maggiore limpidezza passando al collaggio con trenta grammi (per ogni botte di 220 litri) di *polvere inglese* (1). Questa polvere che ha un grande vantaggio sui bianchi d'uovo per chiarire il vino, gli toglie il gusto di terriccio, gli dà un gusto più gradito, lo rende immune dalle malattie, meno circostanze eccezionali.

---

(1) Si vende a Argenteuil, presso Parigi, dal sig. M. Sebeute e C.ia.

Collaggio dei vini bianchi.

Si usa il medesimo sistema che pei vini rossi; solo che, invece dei bianchi d'uovo, si usa colla di pesce disciolta in vino bianco. A questo fine prendete 10 grammi di colla di pesce. Per scioglierla, sbattetela fortemente sopra un ceppo, sfogliatela e spezzatela in piccole parti che porrete in una terrina con incirca un decilitro di vino bianco; in modo che bagni nel liquido. In capo a sette, otto ore, la colla avendo assorbito il vino, si rimette alla pari quantità. Dopo 24 ore di infusione, la colla è sufficientemente disciolta, e forma una gelatina. Bisognerà aggiungervi tre decilitri d'acqua alquanto calda, impastarla bene nelle mani, allo scopo di schiacciare i pezzetti non intieramente disciolti. La si passa poi in un panno pulito; badando di ben stringere per cavarne la mucillaggine. Per ultimo si sbatte la colla con alcuni briccioli di scopa e si aggiunge mano mano del vino bianco fino alla concorrenza di tre litri. Quando è raffreddata, mettete in bottiglie ben tappate per conservarle.

Per passare l'incollaggio ad una botte di vino bianco di 250 litri basta un litro di colla come sopra.

Come detto pei vini rossi, pei vini bianchi raccomanderemo di usare la colla servendosi della *polvere inglese,* come molto superiore a quella fatta mediante colla di pesce.

Zolfataggio dei vini.

Si usa zolfataggio con quei vini che contengono molto zucchero ed ai quali si desidera conservare più a lungo che si può il loro sapore zuccherino. Quest'operazione consiste nel far bruciare in una botte vuota uno stoppino zolferato, con che si riempie di vapori densi d'acido zolforoso. All'istante, a mezzo dell'imbuto che chiude il cocchiume vi si versa il vino bianco già chiarificato col collaggio.

Risciacquamento delle bottiglie.

È pericoloso di usare palline di piombo o da caccia pel risciacquamento delle bottiglie, succedendo spesso che nel fondo ne rimane qualcuna. I principii acidi del vino

agiscono su quei grani metallici, ne risulta dell'acetato di piombo, veleno tanto più pericoloso che se le piccole dosi che possono produrre le palline di cui si parla non hanno effetto apparente ed immediato, agiscono nondimeno alla lunga e finiscono col produrre tutti i sintomi dell'avvelenamento col piombo.

Si agirà dunque con molta cautela col far uso di granelli di metallo fuso o piccoli ciottoli semi rotondi, come se ne trovano nella sabbia dei fiumi, o volendo persistere a servirsi di palline di piombo, si ispezionerà ogni bottiglia dopo sia stata risciacquata e si farà cadere con un ferretto i grani di piombo che potessero essere rimasti nelle bottiglie. Si mettono poi a scolare infilando la bocca delle bottiglie nella specie di rastelliere o bastoni sostenuti da grosso pezzo di legno tutto all'incirca come un porta cappello.

Imbottigliatura.

Tutti i vini non sopportano l'imbottigliatura, diciamo così, ad una stessa età. Alcuni sono abbastanza vecchi dopo un anno, altri vogliono quattro, cinque anni d'im-

bottaggio ed anco di più. Quale esser possa la loro età, bisogna assicurarsi se è ben chiaro, e sopratutto se si è maturato sufficientemente nella botte, onde non abbia a conservare nè asprezza nè sapor di verdetto, cioè di troppa giovinezza. Generalmente i vini rossi, fini e leggeri, possono imbottigliarsi in capo di due o tre anni, eccetto quelli di Bordeaux, delle coste del Rodano o del Roussillon, che vogliono tempo più considerevole. Bisogna guardarsi di mettere in bottiglie un vino aspro e verde d'età, perchè conserverebbe tutti i suoi difetti.

I vini bianchi possono imbottigliarsi in capo a 18 mesi incirca, al quale tempo avranno smesso il gusto zuccherino che cagionerebbe una fermentazione pericolosa per le bottiglie.

La limpidezza del vino essendo cosa essenziale, bisogna evitare d'imbottigliarlo alle tre epoche della vite, come durante i tempi caldi, burrascosi ed umidi. Il tempo asciutto e freddo è assai favorevole.

La sera innanzi prima di mettere a tirare il vino, si risciaqueranno le bottiglie come indicato e si faranno scolare. Prima di metterle in uso si dovranno esaminare attentamente alla luce del giorno allo scopo

di porre in disparte quelle che fossero avariate od il cui collo fosse gravemente guasto.

Scegliete dei turaccioli uniti, soffici, poco porosi, metteteli a bagnare in una tinozza nel vino per un quarto d'ora, prima di servirvene.

Se volete servirvi di turaccioli vecchi, bisogna farne buona scelta e gettar via quelli ammuffiti, bucati o che sono un poco rotti. È sempre una cattiva economia, di far uso di turaccioli di qualità inferiore o che sono all'incirca inservibili; correndosi con ciò rischio di guastare il vino.

Forate la botte a 5 centimetri dalla zina o intaccatura delle doghe servendovi del *vilebrequin* inglese. Appena vengon fuori le prime goccie, spingete il rubinetto girandolo come una vite; e riaprendolo ad un tempo, per far uscir l'aria che vi si contiene e lasciate scorrere un po' di vino.

Nettate perfettamente l'intaccatura come sopra affinchè non rimangano avanzi di legno. Riempite le bottiglie e badate che il vino sia a 4 centimetri sotto il turacciolo. Quando siate sul finire della botte, operate col martinetto come è stato detto alla tiratura del vino, e sollevate con precauzione il retro della botte che aggiusterete con una

zeppa, e lasciate riposare il vino prima di terminare l'imbottigliatura, perchè il fondiglio può essere smosso nel muovere la botte.

Dopo ciò, si asciuga il collo delle bottiglie facendo entrare il capo più sottile dei turaccioli che non dovrà entrare che con una certa difficoltà. Per incatramare le bottiglie si taglia il turacciolo ad un centimetro dal collo e lo si immerge nel catrame sciolto al fuoco.

Allogamento delle bottiglie piene.

Volendosi allogare a modo le bottiglie piene ed evitare gli inconvenienti, bisogna livellare il suolo ove deve elevarsi la pila, ricoprirlo con un po' di sabbia fina, mettete insieme tutte le bottiglie, di medesimo modello, affinchè possano essere ben allogate. Per la prima fila delle bottiglie, mettetevi sotto il collo due o tre palconcelli, una sotto il tallone affinchè la bottiglia si adagi in una posizione orizzontale e che il vino tocchi il turacciolo, non però che il deposito o fondiglio possa arrivarci, il che succederebbe se le bottiglie trovassero il piede più alto del collo. Prima di adagiare le bottiglie,

bisogna anco badare di posarle, di voltarle una nel senso inverso dell'altra per far bagnare il turacciolo e cacciare le bolle d'aria se ce ne sieno; ciò, per evitare l'ammuffimento.

Disposta tutta la prima fila, si mette un palconcello sul piede delle bottiglie ed uno sotto il collo, nel modo più perpendicolare possibile sul rango del basso, e su questa nuova fila di palconcini si dispongono le bottiglie incrociandole une colle altre.

Da un qualche anno si è inventato dei nuovi porta bottiglie di ferro, tengono meno spazio e presentano la più grande facilità per l'allogamento delle bottiglie.

Pei vini preziosi, specialmente quelli di Bordeaux, che fanno molta posa, si portano in tavole bottiglie coricate od adagiate in un paniere, ove sono inclinate in modo da poter empire i bicchieri senza agitare il fondo delle bottiglie.

Col cava turacciolo a vite si comincia a sturare per metà le bottiglie. Il cava turacciolo a vite è utilissimo per sturare senza sforzo qualsiasi bottiglia, ben tappata che sia. Pel vino di Sciampagna si usa una specie di coltello con in cima un uncinetto a becco, anche comodissimo per rompere il

filo di ferro che mantiene il turacciolo a posto.

Diamo qui sotto nota dei diversi vini e l'ordine in cui debbono essere serviti:

Déjeuner con ostriche. — Chablis, Pouilly, Meursault, Montrachet, Farsac, Sauterne, Graye.

Pranzo, dopo la zuppa. — Xérès, Madera, Marsala.

Primo servizio. — Côte Saint-Jacques Coulanges, Macon, Thorins, Moulin avent, Beaune, Mercurey, Saint-Estèphe, Saint-Emillon.

Secondo servizio. — Pomard, Volnay, Nuits, Clos Vougeot, Saint-Georges, Corton, Chambertin, Romanée-Conti, Saint Julien, Médoc, Château Margeau Roussillon, Côte Rôtie, Ermitage, Turançon, Bougy, Porto.

Terzo servizio. — Volnay mousseux (spumante) Nuit mousseux, Romanée mousseux, Aï mousseux, Champagne rosé, Sillery.

Vini di liquore. — Frontignan, Luscel, Rivesalte, Grenache, Malaga, Rota, Alicante, Cipro, Constance, Lacryma Christi, Rancio-Tokay.

È molto importante per un capo di casa di badare alla qualità del vino ordinario. Si comincia sempre da questo; ed il palato

dei convitati non essendo ancora stato alterato da alcun alimento di rilievo, è essenziale di dar loro fin da principio un' idea favorevole della propria cantina.

È utile di far salire dalla cantina i vini di Bordeaux alcune ore prime di servirsene. Abbenchè meno indispensabile, può farsi altrettanto coi vini di Borgogna; e generalmente con tutti quelli che hanno un gusto, i Francesi dicono: un *bouquet* finissimo. Il loro delizioso sapore si dissipa con un freddo molto grande, e per contro, si sviluppa con una temperatura moderata.

I vini di Borgogna si conservano solo un certo numero d'anni. Si avvantaggiano per sei, otto anni; ma di solito svaniscono in capo a dieci. I vini di Bordeaux, al contrario si conservano per maggior tempo; essi migliorano o guadagnano coll' invecchiare.

Migliorano o guadagnano ancora facendosi lunghe traversate di mare, mentre i vini di Borgogna non reggerebbero.

Malattie dei vini.

I vini sono soggetti a diverse specie di alterazione e le quali prendono il nome di malattie dei vini. Possiamo accennare nel modo più sommario possibile le alterazioni più frequenti ed indicare i principali mezzi pel rimedio.

Vino amaro in fusto. — Il miglior mezzo è di aggiungere al vino divenuto amaro una quantità eguale di vino nuovo.

Vino amaro in bottiglie. — Versate questo vino in un fusto col fondiglio che si trova nella bottiglia. Aggiungetevi 15-20 litri di vino nuovo, agitate bene il tutto, ed in capo ad un mese di riposo colleggiate (vedi collaggio dei vini) con bianchi d'uovo o polvere inglese (vedi polvere a p. 129). Otto giorni dopo mettete in bottiglie.

Vino acido. — È questa la prima alterazione dei vini. Ciò appena si è avveduti, bisogna mescere di questo vino con altro di stessa qualità e versare nel fusto un pacchetto di polvere per l'*amaro*. Questa polvere si vende presso il sig. M. Lebeuf e C.ie à Argentueil vicino di Parigi. Un pac-

chetto di 3 franchi basta per una botte di 230 litri.

Vino che si mette in grasso. — Il grasso dei vini è un genere d'alterazione che fa prendere ai medesimi un sapore grasso così disgustoso che diviene impossibile di poterli bere. Il miglior rimedio consiste in simili casi nel gettare nella botte di vino alcuni pizzichi di baccole di sorbo schiacciate. Affinchè queste producono effetto desiderabile, bisogna coglierle prima della loro maturità completa ed al momento in cui contengono la maggior dose di tannino. Il vino così maneggiato dovrà farsi riposare due giorni, e dopo, si mette in bottiglie.

Bisogna applicare questo rimedio in principio del male; tardandosi non produrrebbe più alcun effetto.

Vino maliziato. — Così si chiamano quei vini che hanno preso in fusti un gusto di muffa, marcio, rancido, o gusto di legno; ciò dovuto alla botte in cui si trovano. Appena se ne ha sentore, bisogna tirare il vino della botte mettendolo in altra fortemente zolfeggiata (vedi *zolfataggio* vini a p. 132). Se il gusto è intenso, si può ripetere due volte l'operazione, si pratica il collaggio e si mette in bottiglie.

V' è un altro mezzo; e questo consiste nell'agitare 500 grammi di buon olio d'oliva nei fusti di vino colpiti dal cattivo gusto come espresso. In capo a due giorni si tira il vino in una botte nuova. L'olio avrà eliminato la maggior parte del cattivo gusto.

Vino nero. — Spesso succede che nei calori estivi, i vini subiscono una malattia derivante dall'alterazione della crema del tartaro che si trova nella loro composizione. Il vino diviene prima color cileste e poi nero. Il medesimo effetto si presenta qualche volta quando si fa miscela d'un vino molto colorato ed alcoolico con un vino debolissimo.

Quando un vino è preso da questa malattia, bisogna porvi subito rimedio; diversamente, prenderebbe un sapore molto disgustoso. Il miglior mezzo è quello di tirare il vino in un fusto inzolfato (1), di praticare il collaggio con 4 bianchi d'uovo.

Vino gelato. — Il vino gelato vuol essere spillato o tolto dalla botte appena possibile; e ciò, per separare la parte liquida e spiritosa dalla parte solida che sarà soltanto

---

(1) L'operazione del zolfataggio si fa, ritirando cinque o sei litri di vino e facendo bruciare nel vuoto 3 centimetri di stoppino zolfeggiato. Si chiude ermeticamente al cocchiume; ed alcuni giorni dopo si riempie la botte.

acqua gelata. Se si aspetta che il vino sgeli, intorbiderà, perderà il proprio colore e si farà insipido. Solo rimedio allora sarebbe di aggiungere al vino un litro e mezzo d'alcool per ciascuna botte, e di praticare il collaggio. Dopo alcuni giorni, si tira il vino passandolo in un fusto zolfeggiato e si mette in bottiglie.

Vino torbido in bottiglie. — Quando si vede che il vino intorbida e depone fortemente nelle bottiglie, bisogna vuotarle in un fusto e fargli subire, secondo la malattia, uno dei trattamenti da noi indicati come sopra. Si pratica dippoi il collaggio; e dopo d'averlo lasciato deporre per alcuni giorni, si rimette in bottiglie che si avrà avuto cura di rientrare in casa.

Vini bianchi. — Spesso succede che i vini ingialliscono e prendono una apparenza sporca, dubbia e latticinosa. Ciò proviene generalmente dal fatto che la gelatina non li ha chiarificati. Bisogna prendere in tal caso, la *polvere-colla dei vini bianchi,* facendo subire ai medesimi il trattamento dei vini grassi.

Lavatura dei fusti. — È di capitale importanza, pulire o nettare i fusti prima d'immettervi il vino; e ciò, per evitare le

alterazioni che possono risultare dalla mancanza di pulitezza od anco dalla mancanza di preparazione.

Impiegandosi fusti nuovi, possono questi comunicare ai vini un gusto di legniccio. Bisogna adunque lavare il fusto in acqua bollente nella quale si farà sciogliere una libbra di sale grosso. Lasciate per un giorno quest'acqua nel fusto; lavate dippoi con acqua fredda. In capo ad un giorno, gettate via l'acqua e rimpiazzate con due litri di vino caldo col quale agiterete fortemente la botte.

Impiegandosi fusti vecchi, basterà, se hanno buon gusto, risciacquarli con acqua bollente ed altra fredda in ultimo. Se al contrario, hanno preso la muffa o sono divenuti acri, bisognerà versarvi 5 litri d'acqua bollente con 500 grammi di calce viva e 100 grammi di potassa. Si fa girare il fusto di tanto in tanto; ciò, per tre o quattro giorni; e prima di servirsene si risciacqua con acqua fresca. Se la muffa è antica, vi si verserà dapprima un quarto di litro d'acido solforico con un mezzo litro d' acqua e lasciate riposare alcuni giorni con questo liquido; poi continuate ancora con acqua bollente e della calce viva, come già indicato.

Conservazione dei vini che spilla giornalmente dalle botti

Il vino che si comincia a spillare dalle botti si conserva perfettamente più d'un anno, introducendo nei recipienti una bottiglia d'olio fino d'oliva. In Toscana si usa questo sistema per prevenire l'alterazione dei vini che usano di mettere in grandi fiaschi; il vetro essendo troppo debole e sottile per resistere allo sforzo del turacciolo. Il leggero strato d'olio sulla superficie del vino impedisce l'evaporizzazione delle parti alcooliche come il contatto dell'aria atmosferica che rende acidi i vini.

Sidro.

Il miglior sistema per fare del buon sidro e conservarlo a lungo è di gettar via tutte le mele guaste, di schiacciare le buone e di spremerle per estrarne il succo senza aggiunger acqua. Per dare maggior forza a questa bevanda, vi si può aggiungere 2 chilogrammi di zucchero greggio per ogni

ettolitro d'acqua che si vuol impiegare. Si può conservare al sidro la propria dolcezza passandolo, dopo la sua fermentazione in un fusto da poco zolforato.

La fermentazione prolungata del sidro rende la conservazione difficile nelle bottiglie di vetro, si debbono impiegare delle sole brocche chiuse di terra solidissime e tenerle in una cantina molto fresca.

Acqua artificiale di seltz.

Empite d'acqua una bottiglia ordinaria. Prendete un turacciolo che avrete preparato per chiudere prontamente la bottiglia. Gettatevi 24 grammi di bicarbonato di soda, 22 grammi di acido tartarico e turate la bottiglia all' istante, prima che l'acido si sia sciolto o diffuso nell'acqua. Legate il tappo e coricate la bottiglia. Si sono immaginati degli apparecchi detti gazogeni, coi quali l'acqua di seltz si prepara facilmente e che non presentano l'inconveniente della bottiglia di seltz quando si toglie il tappo; inconveniente che consiste nel vedere dei grandi spruzzi d' acqua gazzosa che inondano la tavola e bagnano i vestiti. Nei *gazogeni* si

ha un rubinetto mediante il quale si può estrarre l' acqua di seltz a piacimento.

Il miglior apparecchio per preparare artificialmente l'acqua di seltz è quello conosciuto col nome *gazogeno Briet.* In questo apparecchio vi sono come due boccie; una riceve l' acqua e l' altra i sali.

BEVANDE ECONOMICHE

Prima ricetta.

Cremor di tartaro . . .	100	grammi
oppure acido tartarico . . .	33	»
Zucchero ordinario . . .	750	»
Acqua bollente (quanto occorre per sciogliere e completare 20 litri, alcool 3/5 . . .	1	litro

Mettete in bottiglie. Se lo desiderate, potete dare un aroma con fior di sambuco o altra sostanza.

Seconda ricetta.

Zucchero greggio	Kg. 1.250
Aceto forte	Lt. 1/2
Fior di sambuco	Gr. 8

Fate sciogliere lo zucchero, aggiungete il sambuco (si può aggiungere un litro d'acquavite). Fate 20 litri di liquore e mettete in bottiglie che adagierete distese quattro o cinque giorni e che dippoi rialzerete. Bere dopo otto o dieci giorni.

Terza ricetta.

Per 30 litri d'acqua prendete:

Melassa *Bourbon*	Kg. 1.000
Acquavite	Lt. 1.000
oppure un mezzo litro d'alcool	
Buon aceto	Lt. 0.500
Grani di ginepro	2/3 d'un bic.
Coriandolo	1/3 d'un bic.
Fior di sambuco	Kg. 25
Fior di viole	» 25

Lasciate in infusione tre giorni, sbattete mattina e sera e mettete in bottiglie. Portatele in cantina, coricatele.

Legandole con spago si possono tenere in piedi.

Quarta ricetta.

Idromele. — Fate sciogliere una parte di
niele in quattro o cinque parti d' acqua.
Schiumate e chiarificate con un bianco d'uovo
)er ogni chilogrammo. Mettete nello sci-
:oppo bollente, prima della clarificazione,
100 grammi di nero animale per ciascun
:hilogrammo di miele. Schiumate, aggiun-
gendo poi 125 grammi di fior di sambuco
)er 2 ettolitri di mosto, ossia circa 4 grammi
)er ogni chilo di miele disciolto.

Invece del sambuco si possono usare man-
lorle amare, grani d'angelica, finocchio,
:imino, ginepro, coriandolo, ecc. Questa
'icetta è quella dell' idromele vinoso, ma
:e volete un idromele più in rapporto al
'ino aggiungete 500 grammi di cremor di
artaro per ettolitro o 166 grammi d' acido
artarico.

Quando la fermentazione tumultuosa è
erminata, se lo desiderate, aggiungete alcool.
)opo 15 giorni o un mese, operate il collag-
gio con bianchi d'uovo.

Travasate in bottiglie se la stagione è calda.

Quinta ricetta.

Bevanda igienica, rinfrescante messa in uso dalla Società delle ferrovie d'Orleans.

50 Litri d'acqua, 1 litro d'acquavite, un mezzo litro di caffè, 1 chilo di melassa.

Sesta ricetta.

Vinello. — Il vinello è una bevanda facile a procurarsi a buon conto nei paesi vinicoli, specialmente nei cantoni o circondari ove l' uva acquista una perfetta maturazione. Per ottener ciò; si prendono i racimoli dell' uva, dopo che sono stati leggermente sgranati, in modo, da lasciare all' incirca la metà degli acini. Si mettono nelle botti cui si sarà tolto uno dei fondi, e rimessolo a posto, si conservano in questo stato, per farne uso immediato; oppure, dopo un qualche tempo. A questo fine, si empiono d'acqua le botti e si lascia fermentare per otto, quindici giorni. Allora potrete bere il liquore che avrà un gusto acidulo, piccante, ma sarà liquore sano e rinfrescante. Eccellente bibita per operai ed abitanti di campagna. Mano mano che si

prende il vinello, si mette nella botte altret-tant'acqua; e fino a tanto che il liquore o vinello non si fa troppo debole.

Settima ricetta.

Prendete un buon pizzico di luppolo, 10 centesimi di fiori di viole, 350 grammi di melassa, 5 centesimi di caramello, un bicchiere d'aceto, 9 litri d'acqua. Mettete il tutto in una brocca e tenetela in un sito caldo per promuoverne la fermentazione. Quando sarà fatta, mettete la vostra bevanda in bottiglie ben chiuse che adagierete, coricate in cantina. Bisognerà però badare di rialzarle; e ciò quando vi accorgerete che i turaccioli fanno mostra di voler saltare. Questa bevanda rassomiglia alla birra bianca ed il sapore n'è gustosissimo.

Ottava ricetta.

Ecco una ricetta che ha molta analogia colla precedente, ma il cui prodotto non rassomiglia affatto alla birra bianca; piuttosto a quella che a Parigi prende il nome di *piccola birra*.

Prendete un buon pizzico di luppolo, 10 centesimi d'orzo mondato, 30 grammi di zucchero greggio.

Fate il tutto per mezz'ora in quattro litri d'acqua. Ritirate dal fuoco ed aggiungete 5 centesimi di lievito di farina e 10 litri d'acqua. Lasciate fermentare quattro giorni e mettete in bottiglie chiuse bene.

A questa bevanda potete aggiungere un po' di caramello se volete che la bevanda abbia il colore della birra ordinaria.

Se essa si fa, come la precedente, in inverno, farete scaldare l'acqua coi diversi ingredienti e prima di metterla nei vasi, ciò per lasciar fermentare gl'ingredienti. Se si fa in estate non occorre scaldare nulla.

Nona ricetta.

Prendete 30 litri di ginepro, quello più nero; altrettanto orzo; 1 chilogrammo di frutti selvatici, come pomi, pere, sorbe, ecc., cotti al forno. Riempite per metà una botte con acqua di fiume o di pozzo, se quest'ultima cuoce bene i legumi, mettete l'orzo in un caldaio abbastanza pieno onde l'orzo galleggi e ponete il caldaio sopra un gran fuoco. Fate alzare due o tre bollori, tenen-

dovelo un minuto. Ritirate dal fuoco, gettatevi il ginepro ed i frutti cotti per versare il tutto insieme nella botte dalla parte del cocchiume che chiuderete attentamente per due giorni allo scopo di far prendere l' infusione ai singoli ingredienti. Dopo questo tempo, versatevi un secchio d'acqua fino a che si fa pieno. Allora coprite semplicemente l'apertura del cocchiume, senza chiudere ermeticamente. Il liquore fermenterà. Alcuni giorni dopo bollirà e quando avrà cessato di bollire ancora, potete farne uso e potrete servirvene. Mano mano che si tira il liquore dalla botte, vi si può aggiungere acqua, potendosi in tal modo avere di detta bevanda per vari mesi. La bevanda può rendersi più saporosa e di maggior durata aromatizzandola colla piccola centaura o biondella, con assenzio, ecc.

Birra.

Rimettere allo stato primiero la birra inacidita. — È notorio che la birra non si conserva lungamente come il vino nelle botti. Essa prende un sapore acidulo sgradevole se la si tiene vario tempo in un recipiente che non sia intieramente pieno.

Nei paesi caldi e nei siti ove non si ha altra bevanda della birra, è spesso impossibile di poter consumare in una settimana o quindici giorni un intiero barile di birra.

In Inghilterra si è cercato di ovviare a questo inconveniente e rimettere la birra allo stato primiero. Si tira in un vaso qualunque la birra necessaria al consumo della giornata. Si getta nel vaso un cucchiaio di polvere fina fatta colle conchiglie d'ostriche calcinate. Si agita il liquore che si può bere in capo ad una mezz'ora.

FINE.